КАРМАННАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

СОСТАВЛЕННАЯ

К. АВДѢЕВОЙ.

С. П. БУРГЪ.

ПРОДАЕТСЯ ВЪ КНИЖНОМЪ МАГАЗИНѢ
П. КРАШЕНИННИКОВА И КОМП.

1846.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

40.2.196

№135.

124/28.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по напечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.

С. п. бургъ, 30-го марта 1846 года.

Цензоръ *И. Иваповскій.*

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стран.
Бульонъ крѣпкій	1
— приготовленный на скорую руку	2
— экономическій	—
— сухой	3
— постный	4
— въ бутылкахъ	5
— красный	6
— бѣлый	—
— изъ рыбы	7
— сухой изъ рыбы	8
— чистый	—
— для выздоравливающихъ	9
— подаваемый въ чашкахъ	—
Сбереженіе бульона	10
Средство поправлять бульонъ	11
Супъ красный	13
— изъ каплуна съ фаршированнымъ лукомъ	14
— изъ раковъ	15
— изъ раковъ, приготовленный иначе	—
— изъ раковъ на молокѣ	17
Похлебка изъ щуки	18
— съ фаршированными карпами	—

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	стран.
Супъ съ рисовыми гренками	19
— изъ рису	—
— изъ рису на молокѣ	—
— съ вермичелью и лапшой	20
Жульенъ	—
Супъ съ клецками	—
Борщъ	21
— малороссійскій	—
— съ рыбою	22
— постный	23
Бураки	—
Супъ изъ брюквы	—
Похлебка изъ грибовъ	24
Супъ съ гусемъ	—
— изъ потроховъ	—
Уха изъ карасей	25
Калья изъ паюсной икры	—
— съ осетриною	26
Лапша на миндальномъ молокѣ	—
Уха изъ налимовъ	27
Супъ изъ утки съ рѣпою	—
— изъ курицы съ фаршемъ	28
Щи изъ кислой капусты	29
— изъ свѣжей капусты	—
— изъ зелени	30
Супъ щавельный	—
— молочный	31
— гороховый	—
— съ турецкими бобами	—
— изъ чечевицы	32
— изъ ячменной крупы	—
— анисовый съ свѣжимъ пахтаньемъ	—

	стран.
Супъ изъ вишенъ	33
— изъ сухихъ вишенъ	—
— лимонный	34
— тминный	—
— кардамонный	—
— изъ саго	—
— изъ перловой крупы	35
— изъ молока и пива	—
— французскій	—
— на подобіе черепаховаго	36
— изъ рябчиковъ	37
Пирожки къ супу	38
— королевскіе съ кисточками	40
Клецки изъ бѣлаго хлѣба	41
— изъ манныхъ крупъ	42
— кислыя	—
— хлѣбныя	—
— мозговыя	43
— изъ вишенъ	—
— обыкновенныя	—
— мясныя	—
— изъ творогу	—
— изъ яблоковъ	44
Фаршъ для супу	—
— для начинокъ	45
— для холодныхъ пироговъ, пастетовъ и для начинки птицы	46
— изъ рыбы	—
— изъ печенокъ	47
— ветчинный	—
— хлѣбный	48
Кулисъ бѣлый	—

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	стран.
Кулисъ красный	49
— ветчинный	—
— раковый	—
Раковое масло	50
Клеръ пивной и яичный	51
Брезъ бѣлый и сухой	—
Бѣлое кислое желе	52
Галантиръ	53
— изъ осетрины	54
Паннированная говядина	55
Заливные карпы	56
Вареные караси	—
Говядина по-королевски	57
Паннированный окорокъ	58
Свѣжій языкъ съ яблоками	—
Соленый языкъ	—
Телячьи языки	59
Холодные окуни	60
Свѣжая лососина	—
Свѣжая осетрина	—
Соленая осетрина или бѣлужина	61
Треска	—
Запеченный окорокъ	62
Буженина	—
Поросенокъ	—
Солонина	63
Студень	—
Разварной лещъ	64
Разварная стерлядь	—
Окрошка	65
Винегретъ	—
Окрошка изъ рыбы	67

	стран.
Ботвинье	67
— изъ свеклы	—
Подливка красная	68
Соусъ Робертовъ темный	—
— — желтый	69
— голландскій	—
— красный	—
— желтый лимонный	70
— лимонный съ миндалемъ	—
— бѣлый съ капорцами	—
— красный съ капорцами	71
— бѣлый съ шарлотомъ	—
— анчоусовый	—
— изъ селедки	72
— изъ устрицъ	—
— изъ масла	73
— изъ сливокъ	—
— желтый съ коринкою	—
— изъ винограднаго вина	74
— шоколадный	—
Подливка на рыбу камбалу	—
Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ	—
— англійскій	75
— бѣлый подъ жаркое	—
— испанскій	76
— пряный	—
— нѣмецкій	77
— бѣлый	—
— рейнскій	78
— польскій	—
— ремуладъ	—
— вестфальскій	79

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	стран.
Соусъ вишенный	79
— итальянскій	—
— красный	—
— молочный	80
— пикантъ	—
— изъ кислой капусты	—
— перечный	81
— maître d'hôtel	—
— съ раковымъ масломъ	—
Говядина съ пряностями соусомъ	82
— рубленая подъ соусомъ	—
Крокеты	83
Фрикасе изъ гуся	—
Ерши подъ соусомъ	84
Матлотъ изъ говядины	—
Языкъ подъ соусомъ	—
Колбаса съ кислымъ соусомъ	85
Соусъ изъ шинкованной капусты съ колбасою	—
— изъ цвѣтной капусты, постный	86
Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ	—
— — съ пармезаномъ	—
Красная фаршированная капуста	87
Капуста съ сливочнымъ соусомъ	—
Караси подъ соусомъ	88
Соусъ съ чищенымъ каплуномъ	—
— изъ карпій	—
Макароны	89
Соусъ изъ калимовъ	—
— изъ картофеля	90
— изъ сафоя	—
— изъ цвѣтной капусты съ цыплятами	—
— картофельный	91

	стран.
Соусъ картофельный съ котлетами	91
— къ теплой лососинѣ	—
— изъ судаковъ	92
— изъ сиговъ	—
— изъ щуки	—
Перепелки съ рисомъ	93
Соусъ изъ жареныхъ телячьихъ мозговъ	—
Компотъ изъ телячьихъ мозговъ	—
Фаршированные цыплята	94
Куропатки съ капорцами и оливками	—
Утки съ каштанами	95
Угри въ красномъ винѣ	—
Клецки кислыя	96
— вишенныя	—
— мозговыя	—
— мясныя	—
— творожныя	—
— яблочныя	97
Сморчки со сметаною	—
Соусъ англійскій съ цыплятами	—
— съ индѣйкою	98
— съ фаршированными сморчками	—
— изъ тетеревей	99
Спаржа	—
Соусъ изъ стерляди	—
Фрикасе изъ телятины	100
Цыплята съ капорцевымъ соусомъ	—
Утка съ макаронами	101
Соусъ изъ ветчины	—
Пуддингъ англійскій	102
— изъ бѣлаго хлѣба съ изюмомъ	—
— голландскій	103

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	стран.
Пуддингъ изъ жаренаго каплуна	103
— картофельный	104
— лимонный	—
— миндальный	105
— пшенной	—
— изъ пшена сарацинскаго	106
— изъ раковъ	—
— сливочный	107
— французскій	—
— изъ ветчины	108
Пастетъ съ трескою	109
— изъ говядины	110
— изъ картофеля съ сельдями	—
— изъ раковъ	111
— изъ булки	—
— изъ лососины	112
— изъ цыплятъ	113
— съ языкомъ	114
— съ макаронами	—
Кулебяка съ осетриной	116
— съ семгой	117
— съ сигомъ	118
— приготовленная изъ тѣста со пшеномъ	—
— постная	119
Пирогъ круглый съ курицей	—
— колбовой	120
— съ рябчиками	121
— сладкій	122
Пироги изъ тѣста со пшеномъ	123
— подовые	—
— жареные въ маслѣ	124
Пряженики	—

	стран.
	124
Пироги со сморчками	125
Ватрушки	—
Блины гречневые	126
Блины красные	—
— — другимъ манеромъ	—
— яблочные	127
Крендели сдобные	128
— постные	—
Сухари постные	129
Сахарный хлѣбъ къ чаю	130
Пеклеванный хлѣбъ на молокѣ	—
Куличъ	131
Тѣсто слоеное	132
— крутое для пастетовъ	—
— мягкое для пастетовъ	133
— тертое	134
Жареная говядина	—
— навага	135
— курица	—
Пулярка, запеченная въ рисѣ	—
Жареные лини	—
Каплунъ съ трюфелями	136
Жареный каплунъ	—
— — съ начинкою	—
Жареная щука	—
— утка	137
Дикія утки	—
Жареные фазаны	138
Обжаренные цыплята	—
Жареные цыплята	—
Жареный лещъ	139
Чиненный лещъ	—

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	стран.
Индѣйка	140
Гусь	—
Телятина	141
Бифстексъ	—
Рябчики	142
— съ трюфелями	—
Жареный поросенокъ	143
Жареныя перепелки	—
Мозги	—
Тетерки	144
Салатъ изъ латуку	145
— изъ капусты	—
— кочанный	—
— изъ огурцевъ	146
— сборный	—
— изъ цикорея или одуванчиковъ	—
— изъ свеклы	—
— изъ брусники	147
— изъ свѣжихъ яблоковъ	—
— изъ спаржи	148
Вафли	149
— кислыя	—
— шведскія	150
Бисквиты	—
— шоколатные	—
— сливочные	151
Кремъ взбитый	—
— миндальный	—
— шоколатный	152
Бланманже	—
Кремъ-брюле	153
Желе апельсинное	—

	стран.
Желе изъ малины	154
— изъ ягодъ	—
Яблочный пирогъ	155
Яблочный пирогъ съ чернымъ хлѣбомъ	—
— воздушный пирогъ	156
Горькія миндальныя макароны	—
Миндальные вѣнчики	157
Тортъ	—
Миндальные кучки	158
— стружки	—
Шоколатный тортъ	159
Бисквитный тортъ	—
Кудри	—
Сахарныя лепешки	160
Миндальные оладьи	—
Миндальное пирожное	—
Сливочное пирожное	—
Блинцы	161
Кольца	—
Блинцы молочные	—
Блины съ яблоками	162
Оладьи изъ манныхъ крупъ	—
Пирожное изъ манныхъ крупъ	—
Пышки изъ заварнаго тѣста	163
Миндальное пирожное	—
Пирожное изъ корицы	—
Коровай	164
Рисовый коровай	—
Сладкая яичница	—
Пряники	165
— бѣлые	—
— изъ пеклеванной муки	

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarnyilaretz.narod.ru/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

и потомъ употреблять такъ, растворъ поташный. Ни та, ни другая примѣсь нисколько не портятъ бульона, а доставляютъ ему еще нѣсколько прохладительный вкусъ.

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ.

1. *Красный супъ.* Надобно взять мягкой говядины безъ костей, жилокъ и перепонокъ фунта три, нарѣзать мясо ломтиками, толщиною въ пол-пальца, уложить въ кастрюлю достаточной величины ломтикъ возлѣ ломтика; потомъ искрошить по два корня петрушки, пастернаку, моркови, двѣ луковицы, зеленой петрушки, селлерея; прибавить лавроваго листу, немного перцу и все это положить въ кастрюлю на говядину, накрыть, поставить на плиту или на таганъ, дать прѣть, пока говядина не вберетъ въ себя того сока, который она дала, и цока мясо довольно не потемнѣетъ и нѣсколько не пристанетъ къ кастрюлѣ. Во все это время должно держать кастрюлю на легкомъ жару; въ противномъ случаѣ мясо можетъ пригорѣть. Трогать и переворачивать мяса отнюдь не должно, но дать

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.wl.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лежать на одной сторонѣ, пока оно не потемнѣетъ. Послѣ этого налить бульону, сколько потребно, чтобы супъ былъ теменъ и дать еще поварить-ся на вольномъ жару пол-часа, а потомъ пропѣдить сквозь частое сито. За четверть часа передъ подаваньемъ на столъ, положи въ супъ фаршъ, заранѣе приготовленный и сваренный, нарѣзавъ его ломтиками или небольшими квадратами *. Можно красный супъ дѣлать и проще, но тогда онъ не такъ вкусенъ. Сваривъ крѣпкій хорошій бульонъ, возми двѣ луковицы, искроши; ложку масла сотри съ мукой, положи туда-же лукъ, поджарь на сковородѣ докрасна, опусти въ бульонъ, прокипяти.

2. *Супъ изъ каплуна съ фаршированнымъ лукомъ.* Сваривъ супъ изъ одного или двухъ каплуновъ, смотря по надобности, начисти сколько нужно рѣпчатаго луку, (крупный бѣлый лукъ для этого всего лучше), положи въ кастрюлю, налей горячей водой, дай ему раза два вскипѣть, а потомъ вынь изъ него средину до половины луковицы, начини фаршемъ, положи докрасна двѣ ложки муки, стертой съ масломъ, разведи бульономъ, положи въ него лукъ, дай исподволь прѣть. Подавая на столъ, лукъ выложи въ миску, налей пропѣженнымъ каплуновымъ бульономъ,

* См. фаршъ для суповъ.

а бульонъ, въ которомъ варился лукъ, вынеси въ особый соусникъ и подавай отдѣльно; можетъ быть, кто нибудь пожелаетъ прибавить этого бульона въ супъ. Также и каплуна можно разнять и опустить въ супъ.

3. *Супъ изъ раковъ.* Вымой раковъ въ двухъ или трехъ водахъ, положи въ горшекъ или кастрюлю, налей холодной водой, накрой, поставь вариться, а когда будутъ готовы, откинь на сито, чтобъ стекъ бульонъ. Потомъ очисти шейки и клешни, оставь сколько нужно черенковъ для начинки, остальные черепки и клешни истолки въ ступѣ, а брюшки съ ногами отбрось. Когда черепки истолчешь мелко, растопи въ кастрюлѣ ложки двѣ чухонскаго масла, или смотря по количеству, сколько хочешь приготовить супу, положи въ масло толченыя раковыя скорлупы и дай имъ жариться, помѣшивая по временамъ; можно туда-же въ кастрюлю положить двѣ мѣлыя луковицы, горсть зеленой искрошенной петрушки, а какъ все хорошо ужарится, то влей немного раковаго отвару и дай еще повариться; потомъ пропѣди сквозь сито, гущу выдави ложкой, положи ложки двѣ муки, размѣшай хорошенько, чтобъ не было комковъ, прокипяти, безпрерывно мѣшая. Наконецъ влей раковаго отвару, сколько должно

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniyonarod.ru/

быть супу, дай прокипѣть ключемъ, процѣди сквозь сито и послѣ этого кипятить бульонъ болѣе уже не должно, а держать его на краю плиты, чтобъ онъ былъ только горячъ;—тогда онъ будетъ имѣть хорошій красный цвѣтъ; если-же станешь кипятить, все раздѣлится и красное раковое масло всплыветъ на-верхъ. Фаршъ дѣлать можно какой угодно, напримѣръ: если есть какая нибудь рыба, сырая, вареная или жареная, то кости изъ нея должно выбрать; а если рыбы не случится, то возми мяса или телятины отъ филею; также можно употреблять для сего фарша куриное сырое и вареное мясо. Изрубивъ мелко мясо или рыбу, вмѣстѣ съ раковыми шейками и клешнями, прибавить по пропорціи размоченнаго и выжатаго досуха бѣлаго хлѣба, масла, одно или два яйца, зеленой рубленой петрушки и еще все хорошенько порубить, чтобы было какъ тѣсто, и этимъ фаршемъ начинить раковые черепки, сварить ихъ въ раковомъ отварѣ; или возми часть приготовленнаго раковаго супа и свари въ немъ; когда будетъ готово, выложи въ приготовленный раковый бульонъ; также положи нечищенныхъ раковыхъ клешней, которыя покрупнѣе.

4. *Супъ изъ раковъ, приготовленный иначе.* Возми, сколько угодно, раковъ, вымой

ихъ въ нѣсколькихъ водахъ хорошенько, положи въ горшокъ, налей столько воды, чтобы она покрыла ихъ, накрой, поставь вариться, когда будутъ готовы, откинь на сито, очисти клешни и хвостики, оставь, сколько нужно, верхнихъ черепковъ для начинки, а остальные черепки, клешни и брюшки, вычистивъ изъ нихъ зобы и кишки, истолки въ ступѣ, положи въ раковый отваръ и дай кипѣть. Между тѣмъ свари изъ проса или сарачинскаго пшена кашу, положи въ нее раковыхъ шеекъ, изрубивъ ихъ сначала съ горстью зеленой петрушки; начини оставленные черепки, сложи ихъ по два или какъ они есть, оставь по одному черепку; можно также и клешни не обламывать, а оставить при черепкахъ, что придаетъ болѣе виду. Процѣдивъ раковый бульонъ сквозь сито, опусти въ него начиненныхъ раковъ, прокипяти.

5. *Супъ изъ раковъ на молокѣ.* Вскипяти три бутылки молока; свари, сколько угодно, раковъ, очисти шейки и клешни, а верхніе черепки начини слѣдующимъ фаршемъ: обрѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, размочи въ молокѣ, выжми досуха, положи ложку чухонскаго масла, два яйца, толченаго миндалю, мушкатнаго орѣшка, порубя, чтобы все хорошо перемѣшалось, начини верхніе раковые черепки, опусти ихъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

въ молоко, туда-же положи очищенныя щейки и клешни и дай кипѣть полчаса.

6. *Похлебка изъ щуки.* Выпотроши, очисти щелуху, вымой хорошенько и изрѣжь щуку звѣньями, посоли, дай немного полежать, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ, но не дотверда, а чтобъ рыба была въ соку. Съ бѣлаго хлѣба обрѣжь корку, размочи въ водѣ или въ мясномъ бульонѣ, досуха выжми; изъ рыбы вынь кости и вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ истолки домягка, надѣлай шариковъ, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ; налей рыбнымъ бульономъ, посыпь мушкатнаго цвѣту, мелко рубленнаго укропу или рубленной зеленой петрушки и все вмѣстѣ прокипяти одинъ разъ.

7. *Похлебка съ фаршированными карпами.* Возми одного или двухъ карповъ, сколько будетъ потребно, очисти чешую, вымой, разрѣжь по спинѣ отъ головы до хвоста, сдери на обѣ стороны кожу, вырѣжь всю середину, но такъ, чтобы хвостъ и голова остались при кожѣ. Изъ вырѣзаннаго мяса выбери всѣ кости, прибавь еще какой нибудь другой рыбы, сдѣлай фаршъ *, начини карпа, положи на противень и изжарь въ маслѣ. Рыбьи кости, оставшіяся отъ фарша, истолки, прибавь къ нимъ мелкой рыбы

* См. фаршъ изъ рыбы.

и также истолки; потомъ сотри чухонскаго масла съ мукой, поджарь докрасна, положи въ него толченую рыбу съ костями, цѣльныхъ луковицъ, разныхъ кореньевъ, поставь на жаръ и, мѣшая, дай обжариться; тогда налей рыбнымъ бульономъ, дай покипѣть полчаса, процѣди сквозь сито. Икру, молоки, а также и печенку рыбью, если есть, свари, нарѣжь жеребейками, (маленькими кусочками или сухариками) и опусти въ бульонъ. Бульонъ вылей въ суповую чашку, а карпа положи на блюдо и подавай.

8. *Супъ съ рисовыми гренками.* Сваривъ, какъ обыкновенно варится бульонъ съ кореньями, процѣди; говядину нарѣжь ломтиками въ палецъ толщиною и опусти въ бульонъ. Потомъ свари рисовую кашу на мясномъ бульонѣ, выложи въ глубокое блюдо, застуди, а когда супъ подавать на столъ, нарѣжь ломтиками, опусти въ супъ. Гренки эти можно также дожарить въ чухонскомъ маслѣ.

9. *Супъ изъ рису.* Возми рису по осьми золотниковъ на каждую особу, вымой хорошенько, вытри салфеткой, вари на маломъ огнѣ, съ достаточнымъ количествомъ бульона.

10. *Супъ изъ рису на молокѣ.* Вскипятивъ молоко, опусти въ него рисъ чисто вымытый; а когда рисъ разварится, прибавь немного

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сахару и небольшой кусокъ свѣжаго чухонскаго масла. Рису должно класть, смотря по количеству молока.

11. *Супъ съ вермичелью и лапшой.* Сваривъ и процѣдивъ бульонъ, за полчаса до обѣда дай ему закипѣть ключемъ, засыпь вермичелью или лапшой. Лапша приготовляется такимъ образомъ: разбивъ яицо, разболтай, посоли, замѣси крутое тѣсто, разсучи какъ можно тоньше, дай подсохнуть, сверни въ трубку и мелко искрошкуй.

12. *Жульенъ.* Нарѣжь помелче полосками моркови, рѣпы, луку, порею, селлерея и картофелю, изруба салату латуку, щавелю и кервелю. Положи все вмѣстѣ въ кастрюлю, прибавь кусокъ масла, величиною съ куриное яицо, обжарь въ немъ зелень и коренья, а потомъ налей кипяткомъ; туда-же положи немного свѣжаго гороху, турецкихъ бобовъ, спаржи, посоли и дай кипѣть на маломъ огнѣ. Когда подавать на столъ, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ.

13. *Супъ съ клецками.* Свари хорошій бульонъ, положи въ него кореньевъ, петрушки, моркови, рѣпы, картофелю, цѣльныхъ луковицъ и дай кипѣть ему на маломъ огнѣ. Между тѣмъ приготовь клецки слѣдующимъ образомъ: возми

полную ложку чухонскаго масла, три до тѣхъ поръ, пока масло побѣлѣетъ; потомъ положи три яйца, одно за другимъ, пять ложекъ крупичатой муки и мѣшай, пока разотрутся всѣ крупины. За полчаса до обѣда процѣди бульонъ, дай ему закипѣть ключемъ и опускай въ него клецки съ серебряной ложки. Можно дѣлать клецки изъ манныхъ крупъ; тогда вмѣсто пяти ложекъ муки, положи двѣ ложки муки и три ложки манныхъ крупъ.

14. *Борщъ.* Возми два фунта говядины, нарѣжь ломтями, фунтъ ветчины также нарѣжь ломтиками, налей двумя штофами холодной воды и поставь на плиту или въ печь. Между тѣмъ искроши пол-кочня капусты, обдай кипяткомъ и дай постоять; свеклу нашенкуй полосками. Потомъ откинь капусту на сито, выжми изъ нея воду и вмѣстѣ со свеклой и лукомъ поджарь въ коровьемъ маслѣ, всыпь ложку муки, размѣшай хорошенько, выложи въ бульонъ. Фунтъ сосисекъ изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и также положи въ бульонъ. Когда подавать на столъ, заправь сметаною.

15. *Борщъ малороссійскій.* Возми четыре фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенной свеклы, пол-кочня свѣжей искрошенной капусты, кореньевъ петрушки, па-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

стернаку, обжареннаго въ маслѣ луку; все это налей по пропорціи бульономъ и приквась кислыми щами съ огуречнымъ разсоломъ, положи туда-же ветчины и дай всему кипѣть. Когда мясо въ половину поспѣетъ, положи чайную чашку проса и, сваря въ густую десять яицъ, разрѣжь ихъ пополамъ и, вынувъ желтки, начини бѣлки слѣдующимъ фаршемъ: изруби яичные желтки, прибавивъ шпеку, бѣлаго хлѣба размоченнаго въ бульонѣ, соли, перцу, рубленой зеленой петрушки и, обмазавъ ихъ сырыми яйцами, обжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, положи въ борщь и заправь сметаной.

16. *Борщъ съ рыбою.* Возми по фунту свѣжей и соленой осетрины или бѣлужины, налей холодной водой, поставь на плиту или въ печь; между тѣмъ накроши свеклы и обваляй въ мукѣ; потомъ возми свѣжей капусты, разрѣжь кочанъ на нѣсколько частей и, обжаривъ въ маслѣ, положи въ горшекъ или кастрюлю, въ которой варится рыба; приквась квасомъ или уксусомъ. Свѣжая рыба, какъ то, караси, окуни или другая какая рыба, очищенная и выпотрошенная сперва, обваливается въ мукѣ, обжаривается въ маслѣ и кладется въ борщь; туда-же положи моркови и луку, увари до надлежащей степени, посоли и посыпь перцемъ.

17. *Борщъ постный.* Возми свѣжей капусты и свекольнаго листу, изруби, а свеклу нашинуй полосками и все вмѣстѣ обжарь въ маслѣ; положи муки, вымѣшай, прибавь крошенаго луку, моркови, пастернаку, налей горячею водою пополамъ съ квасомъ, дай укипѣть, засыпь гречневыми или какими нибудь другими крупами и посоли. Къ этому борщу подаютъ ситные мелкоискрошенные сухари, обжаренные въ постномъ маслѣ.

18. *Бураки.* Искрошивъ мелко свекольныя коренья и лукъ, обжарь ихъ въ маслѣ и, положа муки, размѣшай хорошенько; если есть готовый бульонъ, то налей по пропорціи, а если нѣтъ готоваго бульону, возми сколько нужно говядины, свари бульонъ, положи въ него поджаренные бураки и лукъ, приквась уксусомъ и дай кипѣть до спѣлости, потомъ заправь сметаною. Можно приготовлять бураки съ курицей, бараниной, прибавлять немного ветчины и сосисекъ.

19. *Супъ изъ брюквы.* Брюкву очистивъ и изрѣзавъ въ тоненькіе ломтики, положи въ кипятокъ и вари цѣлый часъ; послѣ сего протри сквозь сито, разведи хорошимъ мяснымъ бульономъ, приправь перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Подавая на столъ, положи въ суповую чашу бѣлаго хлѣба, нарѣзаннаго

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сухариками и поджареннаго въ коровьемъ маслѣ.

20. *Похлебка изъ грибовъ.* Очистивъ грибы, обжарь въ маслѣ; потомъ опусти въ бульонъ, прибавь кореньевъ петрушки, моркови, рубленой зеленой петрушки, также рубленыхъ яичныхъ желтковъ, сваренныхъ въ густую, и наконецъ, смотря по количеству похлебки, заправь яйцемъ или двумя. Постная же грибная похлебка варится съ лимономъ, лукомъ и петрушкою. Также можно сварить ее съ лукомъ и засыпать гречневыми крупами.

21. *Супъ съ начиненымъ гусемъ.* Сдѣлавъ слѣдующій фаршъ, начини имъ гуся за кожу: возми гусиныхъ печенокъ, круто сваренныхъ яицъ, изруби мелко, прибавь горсть рубленой петрушки и разведи сырыми яйцами. Потомъ отдѣли кожу отъ мяса, наблюдая, чтобъ кожа не прорвалась, шашей разрѣзъ, налей такъ, чтобы фаршъ прошелъ между кожей и мясомъ, и завяжи кожу у шеи. Начинивъ такимъ образомъ гуся, опусти въ бульонъ и свари до спѣлости; подавая на столъ, разними на штуки.

22. *Супъ изъ потроховъ.* Возми гусиныхъ, утиныхъ или другихъ какихъ нибудь потроховъ, вычисти ихъ хорошенько, перемой, налей холодной водой, смотря по количеству потроховъ,

поставь на плиту или въ печь и дай вариться до спѣлости. Тогда выбери потроха вонъ, съ бульону сними жиръ и процѣди его сквозь сито, поставь снова на огонь, а между тѣмъ ложку муки сотри съ ложкою чухонскаго масла, поджарь, прибавь мелко нарубленой зеленой петрушки, парею, моркови, пастернаку, и все это выложи въ супъ, присоли, положи мушкатнаго орѣшка и прокипяти. Напослѣдокъ подбей нѣсколькими яичными желтками, положи въ суповую чашу ломтиковъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, туда-же положи потроха и вылей бульонъ.

23. *Уха изъ карасей.* Сваривъ бульонъ изъ какой нибудь мелкой рыбы, положи въ него цѣльныхъ луковицъ, натыканныхъ гвоздикой, петрушки, селлерея, пастернаку, зеленой петрушки, перцу горошинами; лавроваго листу, лимону, нарѣзавъ его кружками, уваривъ хорошенько бульонъ, процѣди; а потомъ положи въ бульонъ крупныхъ карасей, надлежащимъ образомъ вычищенныхъ, выпотрошенныхъ и хорошо вымытыхъ и увари до спѣлости.

24. *Калья изъ паюсной икры.* Возми паюсной икры, нарѣжь ее сухариками, накроши огурцовъ, прибавь крошенаго луку, налей огуречнымъ разсоломъ пополамъ съ водой и, уваривъ, приправь перцомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

25. *Калья съ осетриной.* Нашинковавъ огурцевъ, прибавь кислой шинкованной капусты, крошеныхъ кореньевъ и луку, поджарь все въ маслѣ, положи муки, размѣшай хорошенько и налей рыбнымъ бульономъ. Изрѣзавъ кусками фунта полтора осетрины или бѣлужины, опусти въ калью, прокипяти, снимая пѣну, потомъ привась огуречнымъ разсоломъ; вынувъ изъ капусты стебельки, нарѣжь полфунта паюсной икры небольшими кусочками и, завернувъ въ листочки икру, надѣнь на шпильки, опусти въ калью и увари до спѣлости. Предъ отпускомъ на столъ, сними икру со шпилекъ, выверни изъ капустныхъ листковъ, положи опять въ калью, посыпь зеленаго укропу, положи соленаго лимона, нарѣзавъ четвертинками.

26. *Лапша на миндальномъ молокѣ.* Сдѣлай изъ четверти фунта сладкаго миндалю густое молоко, просѣй крупичатой муки, замѣси лапшу на миндальномъ молокѣ и орѣховомъ маслѣ, посоля немного; потомъ раскатай какъ можно тоньше, дай немножко подсохнуть, сверни въ трубку и искроши мелко. Между тѣмъ сваривъ пол-фунта бѣлыхъ грибовъ, процѣди сквозь сито грибной бульонъ и грибы изрѣжь не очень мелко, положи въ кастрюлю, налей грибнымъ бульономъ, посоли и дай кипѣть. За четверть часа

до отпуска на столъ засыпь лапшой и, прокипятивъ раза два, вылей въ суповую чашу и забѣли миндальнымъ молокомъ.

27. *Уха изъ налимовъ.* Очистивъ и выпотрошивъ налимовъ, перемой въ холодной водѣ, положи въ кастрюлю, если налимы небольшіе, разрѣжь пополамъ, а если довольно велики, нарѣжь звѣньями, влей въ кастрюлю виноградиаго вина пополамъ съ водой, приставь на огонь; между тѣмъ поджарь въ коровьемъ маслѣ муки, разведи отваромъ, въ которомъ варятся налимы, вылей къ нимъ же, посоли, положи горошчатаго перцу, небольшихъ цѣльныхъ луковицъ, лимона, изрѣзаннаго четвертинками, и дай исподоволь вариться. Пока уха варится, очисти шампиньоновъ, нарѣжь полосками, обжарь въ маслѣ, налей рыбнымъ отваромъ, положи туда-же печенки изъ налимовъ, нарѣзавъ ихъ жеребейками, накроши кореньевъ моркови, петрушки, селлерея, прокипяти раза два и вылей въ уху. Когда рыба поспѣетъ, то ее тотчасъ должно выбрать шумовкой изъ бульона, чтобъ она не переварилась. Подавая на столъ, положи рыбу въ суповую чашку, влей туда-же уху и еще одинъ стаканъ виноградиаго вина.

28. *Супъ изъ утки съ рыпою.* Выпотрошенную и приготовленную, какъ слѣдуетъ, утку

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

положи въ горшокъ, налей кипяткомъ; если есть жолговыя кости или кусокъ говядины, то прибавь къ супъ, чтобъ онъ былъ наваристѣе, положи селлерея, порею, петрушки и мѣлкихъ луковицъ, вари до спѣлости; рѣпу изрѣжь продолговатыми полосками или жеребейками, отвари одинъ разъ въ водѣ, откинь на сито. Когда вода стечетъ, обжарь въ чухонскомъ маслѣ, дай ей подрумяниться, потомъ влей немного супу и съ нимъ вари до спѣлости. Когда супъ будетъ готовъ, утку выня, разними, положи въ суповую чашку, бульонъ процѣди сквозь сито, выложи въ него рѣпу и держи горячимъ, пока надобно будетъ подавать; тогда посыпь рубленой петрушки.

29. *Супъ изъ курицы съ фаршемъ.* Возми хорошую жирную курицу, положи въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, налей горячею водою, поставь на огонь, а когда снимется вся пѣна, опусти въ супъ пучекъ селлерея, порею и петрушки, съ кусочкомъ плоско разбитаго имбирю и кусочкомъ масла, стертаго съ мукой. Давъ въ половину свариться, процѣди, положи мелко изрѣзанныхъ кореньевъ петрушки, селерея, порею и моркови, вари до спѣлости. Между тѣмъ изготовь фаршу слѣдующимъ образомъ: возми кусокъ телячьяго или говяжьяго

мяса, положи въ него немного почешнаго или говяжьяго сала и все это наруби ломтиками; прибавь по пропорціи размоченнаго бѣлаго хлѣба, яицъ, соли, посыпь перцу, мушкату и еще наруби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто, и вязко, а безъ того не будетъ держаться. Потомъ налѣпай круглыхъ или продолговатыхъ шариковъ (также можно слѣпать изъ этого фаршу родъ толстыхъ колбасовъ) и, отваривъ въ бульонѣ, нарѣзать ломтиковъ или накорбовать т. е. нарѣзать фигурно, какъ угодно и опустить въ супъ.

30. *Щи изъ кислой капусты.* Возми потребное количество говядины, вымой, положи въ горшекъ, налей по двѣ бутылки воды на каждый фунтъ говядины, поставь вариться, снимай пѣну, и когда не будетъ уже пѣны, опусти капусту, положи крошенаго луку. За полчаса до обѣда заправь сметаною или мукой. Подавая на столъ, выбери говядину, нарѣжь ломтиками и опусти во щи.

31. *Щи изъ свѣжей капусты.* Вымывъ говядину, положи въ горшекъ, поставь въ печь, снимай пѣну и дай кипѣть небольшимъ ключемъ. Между тѣмъ возми кочанъ или два капусты, смотря по количеству бульона, разрѣжь начетверо, обдай кипяткомъ, дай постоять, а потомъ откинь на сито. Когда стечетъ вода, положи

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вариться исподоволь. Когда супъ въ половину поспѣетъ, положи кореньевъ селлерея, петрушки и порею. Наконецъ поджарь немного муки и заправь супъ.

37. *Супъ изъ чечевицы.* Перебравъ чечевицы, вымой хорошенько и, наливъ холодною водою, поставь на огонь и дай мягко свариться. Потомъ возми половину чечевицы, разотри съ кускомъ коровьяго масла, протри сквозь рѣдкое сито или частое рѣшето, положи въ супъ къ непротертой чечевицѣ и присоли по вкусу. Отпуская на столъ свинину, нарѣжь ломтиками.

38. *Супъ изъ ячменной крупы.* Возми поровну овсяной и ячной крупы, свари самую жидкую кашицу; потомъ пропѣди сквозь сито, посоли, положи кусочикъ масла, мелко нарѣзанной цитронной корки, сахару, коринки, толченой корицы, немного виноградиаго вина или бульону и вскипяти. Подавая на столъ, подболтай яичными желтками и положи сухариковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ.

39. *Супъ анисовый съ свѣжимъ пахтаньемъ.* Возми свѣжаго пахтанья, положи въ него толченыхъ сухарей изъ ржанаго хлѣба, чайную чашку анису и вари, чтобъ это было густо, какъ жидкая каша; а когда хорошо уварится,

протри сквозь сито. Потомъ разведи все сливками или цѣльнымъ молокомъ такъ, чтобы супъ былъ не гуще обыкновеннаго молочнаго супа; прибавь понемногу сахару, мелко толченой корицы и дай еще одинъ разъ вскипѣть.

40. *Супъ изъ вишенъ.* Выбери изъ свѣжихъ вишенъ косточки, истолки ихъ; потомъ подожги докрасна муки, положи въ нее толченыя косточки, налей немного горячей воды, дай повариться, а за тѣмъ процѣди сквозь сито и вылей на вишни; прибавь воды, смѣшанной съ виноградным виномъ пополамъ, также положи сахару, цитронной корки, корицы и кардамону, дай вмѣстѣ повариться и подавай съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ. Супъ этотъ можно подавать въ лѣтніе жаркіе дни холодный.

41. *Супъ изъ сухихъ вишенъ.* Возми сухихъ вишенъ, развари ихъ въ водѣ, а потомъ, взявъ изъ нихъ половину, истолки мелко; послѣ того подожги докрасна муки, положи въ нее толченыя вишни, хорошенько смѣшай и, наливъ немного кипятку, еще повари и процѣди, вылей въ другую половину вишенъ, прибавь виноградиаго вина, сахару, мелко изрѣзанной лимонной корки, толченой корицы и кардамону, и все это вмѣстѣ повари и подавай съ поджаренными сухариками.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

42. *Лимонный супъ.* Сваря бѣлаго хлѣба въ водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, что должно быть такъ густо, какъ жидкая каша, потомъ протри сквозь частое сито, прибавь виноградного вина, сахару и мелко тертой лимонной корки, сваря и, подавая, подбивай желтками.

43. *Тминный супъ.* Возми чайную чашку толченыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, горсть тмину, положи вмѣстѣ въ кастрюлю, налей немного воды, прибавь кусокъ масла и вари, пока будетъ густо и мягко. Потомъ протри сквозь сито, разведи виноградным виномъ, цѣлымъ или пополамъ съ водою, какъ пожелаешь; положи сахару, корицы, коринки, съ цѣлаго лимона корку мелко нарѣзанную и со всѣмъ этимъ свари, а послѣ сего по пропорціи супа поправь нѣсколькими яичными желтками и подавай.

44. *Кардамонный супъ.* Возми бѣлаго хлѣба, разсвари въ водѣ съ кускомъ масла, чтобы было довольно густо; потомъ протри сквозь сито, разведи виноградным виномъ, прибавь толченаго кардамону, корицы и цедры* съ одного лимона, подсласти, прокипяти и подбей яичными желтками.

45. *Супъ изъ саго.* Смолоснувъ саго въ теплой водѣ, налей по пропорціи кипяткомъ, по-

* Цедра — желтое вещество, покрывающее лимонную корку; въ немъ заключается лимонное масло.

ставь вариться, помѣшивай по временамъ, положи въ него цедру съ одного лимона и вари, пока саго сдѣлается прозрачнымъ и мягкимъ; тогда подсласти и влей виноградного вина, преимущественно краснаго, столько, чтобъ супъ довольно былъ крѣпокъ, и еще разъ дай прокипѣть; подавай съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

46. *Супъ изъ перловой крупы.* Возми четверть фунта перловой крупы, вымой, свари въ водѣ, чтобы было довольно густо и мягко, но чтобы крупа не разварилась въ кашу; потомъ влей бутылку бѣлаго виноградного вина, положи мелко нарѣзанной лимонной корки, толченой корицы и кардамону, сахару по вкусу, кусокъ коровьяго масла и чисто вымытой коринки, дай хорошо увариться и, подавая, подбей однимъ или двумя яичными желтками.

47. *Супъ изъ молока и пива.* Возми бутылку пива и бутылку молока, вскипяти, потомъ положи сахару, корицы, коринки, лимонной цедры и дай еще покипѣть, а когда подавать, подбей двумя желтками и положи поджаренныхъ сухариковъ.

48. *Супъ, приготовленный по-французски.* Возми хорошій, крѣпкій кочанъ капусты, кольрабы или, вмѣсто ея, простой рѣпы, морковн,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

всего поровну, изшинкуй, прибавь пять мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, кусокъ масла, положи въ кастрюлю, обжарь хорошенько, потомъ положи понемногу мушкатнаго орѣшка и перцу, налей бульономъ и дай хорошо увариться. Къ этому супу приготовь бѣлый хлѣбъ слѣдующимъ образомъ: срѣзавъ корку, нарѣжь ломтиковъ, толщиною въ палецъ, размочи въ молокѣ, слегка выжми, обваляй въ яйцахъ и толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ. Подавая супъ, опусти хлѣбъ въ суповую чашку.

49. *Супъ на подобіе черепаховаго.* Сваривъ телячью голову до надлежащей спѣлости, вынь изъ бульона, въ которомъ она варилась, поставь до другаго дня въ холодное мѣсто; бульонъ также спрячь. Потомъ, обобравъ мясо съ костей, изрѣжь въ небольшіе кусочки. За тѣмъ возми пять луковицъ, нарѣжь кружечками, поджарь въ маслѣ докрасна, прибавь ложку муки, соли и перцу и еще пожарь, а когда хорошо ужаришь, положи въ бульонъ, въ которомъ варилась голова, поставь на огонь и дай кипѣть. Послѣ этого положи туда мясо, нарѣзанное кусочками, и вари до тѣхъ поръ, пока мясо почти совсѣмъ разварится; тогда процѣди сквозь сито, влей пол-бутылки мадеры, выжми сокъ изъ четырехъ лимоновъ, положи полдюжины сморчковъ, раз-

рѣзанныхъ на четверо и сваренныхъ въ бульонѣ; прокипятивъ со всѣмъ этимъ разъ, подбей двумя яичными желтками.

50. *Супъ изъ рябчиковъ.* Возми шесть рябчиковъ, растопи въ кастрюлѣ кусокъ масла съ куриное яицо, положи въ масло трехъ цѣлыхъ рябчиковъ, а отъ остальныхъ трехъ отними грудинки и также положи въ кастрюлю, жарь поворачивая, чтобы они зарумянились со всѣхъ сторонъ, а когда поспѣютъ, вынь. Потомъ въ туже кастрюлю положи пол-фунта телятины и пол-фунта ветчины, изрѣзанныхъ ломтиками, пару луковицъ, нашпигованныхъ гвоздикою, по корешку селлерея, петрушки, и влей чумичку бульону; въ которомъ разболтай горсть муки; вари на небольшомъ огнѣ, пока все хорошо зарумянится. Хлупи или спинки и ножки отъ трехъ рябчиковъ истолки въ ступѣ, положи тоже въ кастрюлю; наконецъ влей столько бульону, сколько нужно супу, дай кипѣть часа полтора, чтобы все хорошо уварилось, потомъ процѣди сквозь сито или цѣдилку. Вынувъ жидки изъ грудинокъ, оставленныхъ отъ трехъ рябчиковъ, истолки ихъ въ ступѣ мягко. За тѣмъ растопи пол-фунта масла, возми три яйца цѣлыхъ и два желтка, сдѣлай жидкую яичницу, положи туда толченыя грудки, двѣ горсти тер-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

наго бѣлаго хлѣба, пол-стакана сливокъ, немного соли, перцу, мушкатнаго цвѣта, смѣшай все хорошенько, сдѣлай на пробу клецки, чтобы узнать, не будутъ ли онѣ развариваться и довольно-ли нѣжны; когда онѣ развариваются, прибавь цѣлое яйцо и еще два желтка, а если не очень нѣжны, положи немного масла. Наконецъ клади въ кипящій ключемъ супъ, съ чайной серебряной ложки, маленькіе фрикадели и снимай пѣну. Оставшихся трехъ рябчиковъ разними на части, положи въ миску, фрикадели выбери изъ супу шумовкою и также положи въ миску и вылей на нихъ супъ сквозь частое сито.

ПИРОЖКИ КЪ СУПУ.

1. Возми стаканъ холодной воды, разбей съ однимъ яйцомъ, прибавь половину мушкатнаго орѣха, мелко натертаго или истолченаго, кусочекъ масла, величиною съ грѣцкій орѣхъ, замѣси довольно крутое тѣсто, помни его хорошенько; потомъ разсучи какъ можно тоньше (какъ на лапшу), положивъ на одинъ конецъ начинки, накрой, обрѣжь рѣзцомъ, обжарь въ

маслѣ. Если начинка изъ говядины, то приготовь ее такимъ образомъ: изрубивъ филейной говядины, сколько потребно, обжарь въ маслѣ, потомъ еще поруби. Когда изъ моркови, то сваривъ морковь, изруби; положи изрубленныхъ яицъ и еще вмѣстѣ поруби. Если-же изъ капусты, то капусту, облавъ кипяткомъ, высыпи, изруби, прибавь круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ и немного масла.

2. Сдѣлай слоенаго тѣста, раскатай толщиною въ палецъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ, положивъ на одинъ кружекъ начинки, накрой другимъ; передѣлавъ, положи на листъ, вымажь яйцами и посади въ печь. Можно изъ этого тѣста дѣлать маленькіе пирожки, т. е. кому какъ угодно. Лучшая начинка для этихъ пирожковъ слѣдующая: взявъ изъ филею говядины, изруби, поджарь въ маслѣ, потомъ смѣшай съ рубленными яйцами, посоли, посыпь перцу и мушкатнаго орѣшка и поруби еще все вмѣстѣ.

3. Возми одно или два яйца, сбей желтокъ съ бѣлкомъ, посоли, замѣси крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ на лапшу; потомъ положи кусокъ масла съ куриное яицо, умни хорошенько, разсучи и надѣлай небольшихъ пирожковъ съ какой угодно начинкой, вымажь яйцами и посади въ печь.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

4. Напеки тоненькихъ молочныхъ блиновъ, обрѣжь обгорѣлые края ножницами; приготовь какую угодно начинку, положи на блинъ, загни съ четырехъ сторонъ, потомъ перегни на двое, обваляй въ яйцахъ, посыпь сухарями и изжарь въ маслѣ.

5. Гренки изъ гречневой каши приготовляются слѣдующимъ образомъ: сваривъ негустую гречневую кашу, застуди, выливъ въ глубокія тарелки; потомъ нарѣжь во всю длину ломтиковъ, въ два пальца толщиною, разрѣжь каждый ломоть надвое и обжарь съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

6. Разваривъ рисъ въ бульонѣ домягка, не очень круто, вылей на плоское блюдо, когда застынетъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ, обваляй въ яйцахъ, посыпь толчеными сухарями и обжарь въ маслѣ.

7. *Королевскіе пирожки съ кисточками.* Возми полтора фунта муки, стаканъ сливокъ, одно яйце и четверть фунта масла, прибавь, по вкусу, соли, замѣси крутое тѣсто, разсучи тонко; вырѣжь по чайному блюдцу кружки, обрѣзывая рѣзцомъ, потомъ надрѣжь края, шириною въ палецъ, какъ можно мельче, какъ обыкновенно нарѣзываютъ конфектныя бумажки. Фаршъ приготовь изъ телятины или говядины слѣдующимъ образомъ: говядину или телятину

изруби мягко, поджарь на сковородѣ съ ложкою масла, потомъ еще поруби, прибавь четыре круто сваренныя и мелко-изрубленныя яйца, немного зеленаго укропу, посоли и, смѣшавъ все хорошо, наложи на приготовленные кружки понемногу фаршу; потомъ, собравъ всѣ края въ кучку, защипли пониже надрѣзанныхъ красвъ; тогда пирогъ будетъ имѣть круглую форму, а надрѣзанные края образуютъ по серединѣ кисточку. Наконецъ обмажь пирогъ яйцемъ, обсыпь сухарями и изжарь въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ.

КЛЕЦКИ.

1. *Клецки изъ бѣлаго хлѣба.* Возми четыре ломтика бѣлаго хлѣба, обрѣжь корку, размочи въ молокѣ, выжми досуха, положи въ кастрюлю масла, растопи, положи въ него размоченный хлѣбъ и дай на жару попрѣть, безпрерывно мѣшая; потомъ простуди, разболтай пять яицъ, положи по немногу соли и мушкатнаго цвѣта, смѣшай съ хлѣбомъ. Если будетъ жидко, то прибавь мелко толченыхъ сухарей, а когда

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мякиши будутъ густы, положи ложку другую сливокъ.

2. *Клецки изъ манныхъ крупъ.* Возми ложку чухонскаго масла, три до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; потомъ, продолжая тереть, положи одно за другимъ три яйца, двѣ ложки муки и три ложки манныхъ крупъ; три, пока все хорошо смѣшается.

3. *Кислыя клецки.* Обжарь въ коровьемъ маслѣ бѣлаго хлѣба, искрошеннаго въ жеребейки, чтобъ зарумянился; когда остынетъ, разотри его съ прибавкою нѣсколькихъ яицъ, сливокъ, муки, мушкатнаго цвѣта, коринки, рубленаго шарлоту (родъ луку), или мелкорубленаго простаго луку, замѣси довольно крутое тѣсто. Потомъ вскипяти уксусу, съ прибавкою сахара, бери ложкою клецки и клади въ уксусъ, но не допускай его сильно кипѣть.

4. *Хлѣбныя клецки.* Возми черствый бѣлый хлѣбъ, разотри его мелко на теркѣ, просѣй сквозь рѣшето; сколько будетъ потребно, влей на него растопленнаго коровьяго масла и смѣшай вмѣстѣ; потомъ положи два или три яйца, и сотри хорошенько съ хлѣбомъ; если яицъ будетъ мало, то прибавь еще, да сверхъ того особо два желтка лишнихъ, посоли, посыпь мушкатнаго цвѣту, вымѣшай, чтобъ было не густое тѣсто.

5. *Мозговыя клецки.* Возми мозгу изъ говяжьихъ костей, нѣсколько яицъ, двѣ ложки муки, посыпь имбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и замѣси тѣсто; изъ этого тѣста надѣлай клецокъ и отвари въ бульонѣ.

6. *Клецки изъ вишенъ.* Отваривъ вишни въ водѣ, протри сквозь сито, смѣшай съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положи, по вкусу, сахару, корицы, прибавь яицъ, замѣси тѣсто, передѣлай въ клецки и обжарь въ маслѣ.

7. *Клецки.* Ложку чухонскаго масла утри добѣла; положи одно за другимъ три яйца, пять ложекъ крупичатой муки и мѣшай, пока разойдутся всѣ крупинки. Передъ обѣдомъ опусти въ кипящій ключемъ супъ.

8. *Мясныя клецки.* Возми остатковъ вареной говядины, или телятины, и очень мелко изруби, прибавь крошенаго луку, петрушки и мушкатнаго цвѣту; перемѣшай хорошенько, положи нѣсколько яицъ, тертаго бѣлаго хлѣба, гвоздики и соли, передѣлай этотъ фаршъ въ клецки и обжарь ихъ въ маслѣ.

9. *Клецки изъ творогу.* Возми свѣжаго творогу, разотри его мягко, чтобъ не было комковъ, потомъ вмѣшай въ него мало по малу нѣсколько яицъ, прибавь сахару, мушкатнаго

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

цвѣту и соли, также нѣсколько ложекъ муки, сдѣлай клецки и обжарь въ маслѣ.

10. *Клецки изъ яблоковъ.* Очистивъ яблоки, отвари въ водѣ домягка, протри сквозь сито, прибавь по пропорціи крупичатой муки, сахару, корицы и коринки, замѣси на яйцахъ и обжарь въ маслѣ.

ФАРШЪ.

1. *Фаршъ для супу.* Возми мякоти телятины, очисти отъ жилокъ и перепонокъ, нарѣжь маленькими кусочками, положи въ половину противъ телятины почечнаго сала, также нарѣзаннаго сухариками, или, если можно достать, мозгу изъ говяжьихъ костей, все это изруби мягко. Потомъ, на два фунта рубленаго мяса съ саломъ, возми четыре ломтя бѣлаго хлѣба, обрѣжь корку, два ломтя размочи въ молокѣ, выжми досуха, и два ломтя подсуши и изотри на теркѣ, положи въ мясо, выпусти туда же шесть яицъ, посоли, положи цедру съ одного лимона, мушкатнаго цвѣту и перцу и еще поруби хорошенько; если покажется густо, прибавь яицъ, но главное, чтобы фаршъ былъ изрубленъ какъ

можно мягче. Фаршу этого дѣлать можно больше или меньше противъ показаннаго количества, т. е. кому сколько потребно. Изъ него дѣлаются фрикадели, клецки, или, скатавъ на подобіе толстой колбасы и отваривъ въ бульонѣ, нарѣзывается фаршъ ломтиками, сухариками, квадратцами или корбуется разными штучками. Употребляется онъ также въ пастеты и пироги; только тогда надобно развести его яйцами.

2. *Фаршъ для начинокъ.* Этотъ фаршъ приготовляется такъ же, какъ предыдущій, съ тою только разницею, что весь хлѣбъ размачивается въ молокѣ, а вмѣсто сырыхъ яицъ, дѣлается въ жидкую смятку яичница такимъ образомъ: выпустивъ въ чашку яйца, сбей ложкой, растопи на сковородѣ кусокъ масла, влей яйца и поставь на нѣсколько минутъ на огонь, потомъ вмѣшай въ изрубленный съ хлѣбомъ фаршъ, прибавь нѣсколько сырыхъ яицъ и еще руби хорошенько. Когда будетъ мягко, посоли, положи мелко изрубленной свѣжей лимонной корки, мушкатнаго цвѣту, горсть мелко рубленаго шарлоту, или простаго луку, и руби до тѣхъ поръ, пока все не смѣшается вмѣстѣ и не превратится въ желтое тѣсто. Если покажется густо, разведи сливками или молокомъ, ибо фаршъ, который не въ чемъ нибудь жидкомъ варится, можно

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

[illegible] жидкими и тѣмъ сдѣлать, какъ хочешь. Фаршемъ этимъ можно фаршировать птицу, телятину, баранину, зайцевъ, окуней, яйца, также употреблять его для начинки въ разные пироги.

3. *Фаршъ для холодныхъ пироговъ, паштетовъ и для начинки птицы.* Возми, сколько потребно, жареной телятины отъ задней ноги, а отъ жареныхъ курицъ хлуки или бѣлое мясо, а если ничего изъ вышеупомянутаго не случится, возми кусокъ сырой телятины отъ задней ноги, нарѣжь жеребейками, прибавь двѣ луковицы, мелко искрошенныя, рубленой зеленой петрушки и кусокъ масла, положи на сковороду и жарь, безпрерывно мѣшая, пока мясо затвердѣетъ и кровь свернется; потомъ поруби, прибавь чухонскаго масла, въ половину противъ мяса, немного размоченнаго и выжатаго мякиша бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичницы и сырыхъ яицъ, толченыхъ сухарей, соли, мелко изрубленой свѣжей лимонной корки, тертаго мушкату, и руби все до тѣхъ поръ, пока превратится въ тѣсто.

4. *Фаршъ изъ рыбы.* Возми какой угодно рыбы, вычисти, выпотроши, вымой хорошенько, сдери кожу, сними мясо съ костей, наруби, прибавь въ половину противъ рыбы тертаго

бѣлаго хлѣба, также немного размоченнаго въ молокѣ и выжатаго мякиша хлѣба, коровьяго масла по пропорціи, но чтобъ было довольно масляно; нѣсколько яицъ, сколько нужно, по количеству рыбы; посоли, посыпь мушкату, положи мелко изрубленной зеленой петрушки, цедру съ одного лимона, потомъ руби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто.

5. *Фаршъ изъ печенокъ.* Когда приготовляешь паштетъ съ дичью или съ домашнею птицею, то должно печенки и пупки очистить, у пупковъ твердую кожу содрать и чисто вымыть и сырые крупно изрубить, или, положа въ кастрюлю, налить немного воды, прибавить жеребейками нарѣзаннаго свинаго сала, двѣ цѣлыя луковицы, дать всему одинъ разъ вскипѣть, откинуть на сито, чтобъ стекла вода, а потомъ съ лукомъ мелко изрубить, посолить, положить мелко нарѣзанной лимонной корки, тертаго бѣлаго хлѣба, два яйца, ложку другую сливокъ или молока и еще рубить, пока будетъ мягко.

6. *Фаршъ ветчинный.* Возми, сколько надобно, ветчины, нарѣжь вмѣстѣ съ саломъ жеребейками, потомъ, залей водою, съ двумя цѣлыми луковицами поставь на огонь, дай одинъ разъ вскипѣть, наруби съ лукомъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мелко, положи зеленой рубленой петрушки, лимонной корки, тертаго размоченнаго бѣлаго хлѣба, яицъ, свѣжаго чухонскаго масла и все вмѣстѣ руби, пока не будетъ мягко, какъ тѣсто.

7. *Фаршъ хлѣбный.* Возми шесть яицъ, выпусти въ чашку, разбей, влей пол-стакана молока, растопи въ кастрюлѣ кусокъ масла, вылей яйца, дай постоять нѣсколько минутъ на жару, чтобъ вышла жидкая яичница, а когда она будетъ готова, разотри ее хорошенько, прибавь горсти двѣ тертаго бѣлаго хлѣба, рубленой зеленой петрушки, мушкатнаго цвѣту, соли, два сырыхъ яйца, ложки двѣ сливокъ, рубленыхъ шампиньоновъ и все хорошенько разотри. Фаршемъ этимъ можно начинивать телячью и ягнячью грудину, куръ и цыплятъ, а если захочешь наливать фаршемъ курицу, между кожею и мясомъ, тогда разведи его пожиже яйцами или молокомъ.

КУЛИСЪ.

Бѣлый кулисъ. Распусти въ кастрюлѣ четверть фунта чухонскаго масла, положи муки, чтобъ было довольно густо, поставь на огонь

мѣшай лопаткою и когда мука обжарится, разведи бульономъ, положи кореньевъ: моркови, петрушки, селлерея, лавроваго листу, дай хорошо увариться, процѣди сквозь частое сито и сохраняй для употребленія.

Красный кулисъ. Распусти четверть фунта масла, всыпь муки, поджарь до-красна, помѣшивая, чтобъ не пригорѣло, налей бульономъ и дай кипѣть часъ; поджарь двѣ искрошеныя луковицы въ коровьемъ маслѣ до-красна, опусти въ бульонъ, прокипяти и процѣди сквозь сито.

Ветчинный кулисъ. Возми ломтика два копченой ветчины, изруби мелко съ сырымъ или вареным мясомъ, положи размоченной въ водѣ и опять выжатой досуха булки, два густо сваренныя яйца, и все вмѣстѣ истолки въ ступкѣ до-мягка. Потомъ растопи на сковородѣ ложку масла, сотри съ мукою, поджарь до-красна, разведи бульономъ; прибавь луку, лаврованаго листу и туда-же опусти толченое мясо, жарь на довольно сильномъ огнѣ, мѣшая безпрерывно, а когда хорошо ужарится, налей бульономъ, дай еще кипѣть полчаса и процѣди сквозь сито.

Раковый кулисъ. Истолки раковые черепки, клешни и ножки въ ступѣ, жарь въ коровьемъ маслѣ, пока оно не приметъ красноватаго цвѣта;

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

тогда положи по пропорціи муки и съ мукою еще пожарь, безпрерывно мѣшая, а потомъ поставь на легкій жаръ, чтобъ все хорошо пропиталось масломъ. Наконецъ влей раковаго отвару столько, сколько должно быть кулису, и дай кипѣть съ полчаса ключемъ; за тѣмъ процѣди сквозь сито.

РАКОВОЕ МАСЛО.

Черепки и клешни раковыя истолки мелко и по пропорціи скорлупъ положи коровьяго масла въ кастрюлю, дай закипѣть; тогда опусти въ него раковые черепки и жарь довольно времени, помѣшивая по временамъ; прибавь двѣ цѣльныя луковицы и горсть рубленой зеленой петрушки, а когда все хорошо ужарится, влей туда немного бульону и еще покипяти. За тѣмъ процѣди сквозь сито, гущу выдави ложкою и когда остынетъ, то застывшее на верху раковое масло собери, перетопи и сохраняй для употребленія.

КЛЕРЪ.

Пивной клеръ. Возми крупичатой просѣянной муки, замѣси на пивѣ густое тѣсто; посолъ того по пропорціи, напримѣръ на полфунта муки, положи три или четыре сырыя яйца, но не всѣ вдругъ, а вмѣшивая яйцо за яйцемъ въ тѣсто, замѣшанное на пивѣ; потомъ прибавь ложку дрожжей, поставь тѣсто въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно взошло. Надобно наблюдать, чтобы тѣсто не было ни жидко, ни густо, а такъ, какъ дѣлаютъ для блиновъ или немного гуще.

Яичный клеръ. Возми на двѣ горсти муки небольшую горсть мелко толченаго сахару и три яичныя бѣлка; разболтавъ бѣлки, замѣси на нихъ тѣсто изъ муки и сахару, чтобы оно было довольно густо, а потомъ разведи бѣлымъ виномъ, не очень жидко.

БРЕЗЪ (ДУШЕНОЕ МЯСО).

Бѣлый брезъ. Положи въ кастрюлю шпеку (свинаго соленаго, провѣшеннаго сала), нарѣзаннаго тоненькими ломтиками, корня по два

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ся, пропусти раза два сквозь салфетку, дабы онъ былъ совершенно чистъ и свѣтелъ. Имъ можно заливать всякую живность, какъ то: дворовую и дикую птицу, поросятъ, языки, всякую рыбу, убирать холодныя блюда, выливая въ маленькія формы, или, накорбовавъ различными манерами, также украшать винегреты.

2. *Осетрина подъ галантиромъ.* Сваривъ звѣно осетрины, выложи на блюдо; потомъ развари четверть фунта осетроваго клею въ водѣ, смѣшай съ бульономъ, положи въ бульонъ луку, кореньевъ, лавроваго листу, гвоздики, перцу горошчатаго, корицы, бутылку бѣлаго виноградная вина, чайную чашку уксусу и четверть фунта паюсной икры, нарѣзанной сухариками, одинъ лимонъ, изрѣзанный кружками, разбей все хорошенько вѣничкомъ, подцвѣти сахаромъ, подожженнымъ докрасна, поставь на плиту и дай кипѣть. Когда галантиръ уварится и сдѣлается свѣтелъ, процѣди сквозь салфетку: сначала онъ будетъ мутноватъ; тогда его должно въ другой разъ пропустить сквозь салфетку въ чистую посудину, а если и еще не будетъ совершенно чистъ, пропустить въ третій разъ. Наконецъ влей въ кастрюлю очищеннаго галантиру стакана два, застуди, по застуженному убери капорцами, оливками, вынувъ изъ нихъ кости, карбованною вареною морковью, фигурно вырѣзанною свеклою, круто сваренными и нарѣзанными кружечками яйцами, посыпь зеленою рубленою трушкою, облей галантиромъ, а на это, когда застынетъ галантиръ, положи осетрину, нарѣзавъ небольшими ломтиками, залей галантиромъ и застуди. Передъ тѣмъ, какъ полавать на столъ, опусти кастрюлю на минуту въ горячую воду, чтобъ лучше вышелъ галантиръ, выложи на блюдо, обложи кругомъ чистымъ галантиромъ, который можно застудить въ рюмкахъ или въ маленькихъ формахъ, также убери края блюда фигурно-вырѣзанными штучками изъ чистаго галантиру. Точно также приготовляется галантиръ изъ всякой рыбы, дичины, живности и поросенка. Живность и дичину заливаютъ вареную и жареную, а поросенокъ заливается только вареный.

3. *Паннированная говядина.* Возми хорошую часть говядины, свари ее просто въ водѣ, чтобы бульонъ можно было употребить на супъ или на что нибудь другое; потомъ возми поровну мелко натертаго сухаго ржанаго хлѣба и тертаго же бѣлаго хлѣба, смотря по количеству говядины. Когда мясо поспѣетъ, вынь изъ бульону и положи на противень; смѣшанный хлѣбъ смочи растопленнымъ коровьимъ масломъ и въ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarnlylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

палецъ толщиною облѣпи говядину, подлей немного снятаго съ бульону говяжьяго жиру, поставь въ печь и дай хорошо зарумянниться. Подливка къ ней приготовляется слѣдующая: возми чухонскаго масла, растопи на сковородѣ, положи двѣ ложки муки, поджарь немного, потомъ выложи въ кастрюлю, разведи двумя стаканами краснаго вина, прибавь нетолченой корицы, гвоздики, лимонной корки, мелко напиикованной, лавроваго листу и дай повариться; когда начнетъ густѣть, сними съ огня и подлей подъ говядину.

4. *Заливные карпы.* Карповъ чисто оскобли́ть, выпотрошить и хорошо вымыть; потомъ посоливъ, дать полежать часа два. Между тѣмъ разварить четверть фунта оленьяго рогу въ водѣ, карповъ вымыть, положить въ кастрюлю, налить волою пополамъ съ уксусомъ и туда-же влить процѣженой сквозь салфетку отваръ оленьяго рогу, налить всего столько, чтобы покрыло карповъ, прибавить гвоздики, корицы, лимонной корки, лавроваго листу и варить до спѣлости; напослѣдокъ выложить рыбу на блюдо, а жижу процѣдить на нее сквозь салфетку и такъ застудить. Такимъ образомъ можно приготовлять всякую рыбу.

5. *Вареные караси.* Караси оскобли, выпотрошии, наблюдая, чтобъ не раздавить желчи,

и если они велики, разрѣжь пополамъ, а не очень крупныхъ оставь цѣлыми; свари въ соленой водѣ. Потомъ положи карасей на блюдо, обсыпь зеленою рубленою петрушкою и подавай съ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

6. *Говядина по-королевски.* Возми хорошую часть мякоти отъ сѣка, нашпигуй ветчинньимъ саломъ, обваляй въ мелко изрубленной петрушечной зелени, мукѣ, перцѣ и соли. Уложи дно кастрюли тоненькими ломтиками шпеку, лавровымъ листомъ и разными кореньями; на это положи говядину, посыпь пряностями, положи тула-же, смотря по величинѣ говядины, четыре или шесть телячьихъ ножекъ, накрой сверху ломтиками ветчиннаго сала, закрой плотно кастрюлю крышкою, вливъ сначала стаканъ бульону, и поставь въ печь, чтобъ уварилось исподоволь. Когда довольно уварится, влей бутылку краснаго вина, стаканъ уксусу и еще вари часъ; потомъ вынь говядину и ножки, соусъ, въ которомъ варилась говядина, очисти яичными бѣлками, т. е. сбивъ бѣлокъ въ пѣну, опусти въ бульонъ или соусъ и поваренною ложкою сливай снизу вверхъ, пока бѣлокъ весь разойдется, дай немного постоять, а потомъ процѣди сквозь салфетку, вылей въ чистую кастрюлю, положи туда-же говядину, вскипяти

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

олинъ разъ, выложи на блюдо говядину и облей соусомъ.

7. *Нашпигованный окорокъ.* Положи окорокъ въ большую кастрюлю или въ котелокъ, налей воды, чтобы она покрыла его, прибавь лавроваго листу, пѣльныхъ луковицъ, горошчатаго перцу, горсти двѣ можжевеловыхъ ягодъ и со всѣмъ этимъ свари до спѣлости. Когда окорокъ будетъ готовъ, вынь изъ воды, сдери съ него кожу; тертый черный и бѣлый хлѣбъ смѣшай вмѣстѣ, смочи растопленнымъ масломъ, прибавь два яйца, обмажь окорокъ въ пол-пальца толщиною, поставь въ печь и дай зарумяниться. Когда окорокъ вынетъ изъ печи, положи на блюдо и облей темнымъ Робертовымъ соусомъ.

8. *Свѣжій языкъ съ яблоками.* Свари въ соленой водѣ языкъ и пока онъ еще горячъ, сними съ него кожу, потомъ разрѣжь вдоль надвое, растопи на сковородѣ кусокъ масла, языкъ съ обѣихъ сторонъ поджарь, давъ ему хорошо зарумяниться. Испеки, сколько потребно, кислыхъ яблоковъ, протри сквозь рѣшето, прибавь немного сахару, толченой корицы, небольшой кусокъ коровьяго масла, повари немного, выложи на блюдо, а на нихъ положи языкъ.

9. *Соленый языкъ.* Сварить языкъ до спѣлости, сними съ горячаго кожу; потомъ, очи-

стивъ потребное количество картофелю, протри сквозь рѣшето, развели по пропорціи сливками, выложи на блюдо, а на картофель положи языкъ. Дѣлаютъ также подъ соленый языкъ слѣдующій соусъ: развари въ бульонѣ полчашки горошку до-мягка, положи въ кастрюлю ложку масла, сотри съ ложкою муки, немного поджарь, разведи бульономъ, положи въ горохъ и вскипяти одинъ разъ. Языкъ надобно разрѣзать наквозь, или нарѣзать ломтиками, уложить кругомъ блюда, чтобы ломтики лежали на ломтикѣ, образовавъ родъ вѣнчика.

10. *Телячьи языки.* Сваривъ въ соленой водѣ телячьи языки, сними съ нихъ кожу, разрѣжь вдоль по срединѣ, не дорѣзывая понемногу по концамъ, и такъ разними ихъ, чтобы имѣли видъ серлеченъ; потомъ возми толченыхъ сухарей, смѣшай съ мелко рубленою петрушкою, посоли, посыпь перцомъ. Языки надобно обмакнуть въ растопленное масло, обвалять въ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ въ маслѣ. Поливку приготовь слѣдующую: положи коровьяго масла до-краса, прибавь, по пропорціи бульону, сокъ изъ одного лимона, толченаго англійскаго перцу, повари немного, вылей въ соусникъ, поставь по срединѣ блюда, а языки положи кругомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

11. *Холодныя окуни.* Оскобливъ съ окуней чешую, выпотроши, вымой, свари въ соленой водѣ и облей слѣдующимъ соусомъ: возми пять яичныхъ желтковъ, двѣ столовыя ложки прованскаго масла, сбей вмѣстѣ, прибавь чайную ложку мелко толченаго сахару, бей до тѣхъ поръ, пока соусъ сдѣлается густъ и побѣлѣетъ, и облей рыбу.

12. *Свѣжая лососина.* Если случится варить пѣлаго лосося, то сначала распластай вдоль по спинѣ и позвоночныя кости вырѣжь, потроха выбери вонъ, разрѣжь совсѣмъ вдоль надвое, потомъ каждую половину нарѣжь пополамъ, вымой хорошенько, положи въ холодную воду и дай лежать часъ; тогда возми уксусу пополамъ съ водою, посоли и вари въ этомъ лососину, снимая пѣну, а какъ пѣна вся дочиста соберется, положи цѣлыхъ луковицъ, горошчатаго перцу, лавроваго листу, корешекъ и когда лососина поспѣетъ, дай ей остынуть въ отварѣ. Вынувъ изъ отвару, уложи на блюдо, положивъ вязьмя вмѣстѣ, какъ-бы рыба была цѣлая, и облей тѣмъ-же соусомъ, который приготовляется для холодныхъ окуней; а если будешь подавать горячую, тогда подвяжи къ ней горчицу и уксусъ.

13. *Свѣжая осетрина.* Возьми вязьмо осетрины, хорошенько вымой, положи въ холодной водѣ,

потомъ вари въ круто соленой водѣ, а когда пѣна вся очистится, положи цѣлыхъ луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, горошчатаго перцу и зелени петрушки. Дабы рыбѣ поспѣть (но переваривать не должно), сними съ огня, дай остынуть въ отварѣ, а собравшійся на отварѣ жиръ сними до-чиста, потому что съ нимъ рыба привяжетъ противный вкусъ. Подавая на столъ, нарѣжь ломтиками, посыпь рубленою петрушкою, уложивъ вокругъ блюда, а въ середину поставь соусникъ съ соусомъ. Свѣжую лососину и осетрину подавать можно съ ботвиньемъ. Къ свѣжей осетринѣ подается тотъ-же соусъ, которымъ обливаютъ холодныхъ окуней. Подаютъ ее такимъ съ сѣкущимъ соусомъ: возми двѣ ложки прованскаго масла, полстакана уксусу, посоли, посыпь перцу, положи столовую ложку горчицы, сбей кнутикомъ, чтобъ все хорошо соединилось, подавай въ особомъ судочкѣ или облей рыбу.

14. *Соленая осетрина или бѣлужина.* Возми вязьмо засольной осетрины или бѣлужины, если она очень солена, вымочи въ квасу, а потомъ, отваривъ въ водѣ, подавай съ горчицею и уксусомъ или съ ботвиньемъ.

15. *Треска.* Возми потребное количество трески, намочи въ водѣ, дай стоять сутки; потомъ очисти, вымой, свари въ водѣ, откинь на сито,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniyle.ucoz.ru/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

посыпь солью, накрой. Соусъ къ ней приготовь слѣдующій: круто свареныя яица изруби мелко; потребное количество коровьяго масла, растопивъ въ кастрюлѣ, вскипяти, положи въ масло горсть мелко изрубленой зеленой петрушки и рубленыя яйца и вылей въ судокъ.

16. *Запеченный окорокъ.* Возми ржаной муки, замѣси на водѣ крутое тѣсто, раскатай толщиною въ палецъ, защипли въ это тѣсто окорокъ, поставь въ печь и дай хорошо ужариться. Когда ветчина поспѣетъ, сними тѣсто, обчисти хорошенько, сдери кожу, подавай съ горчицею и уксусомъ, или сдѣлай подъ нее изъ горошку соусъ.

17. *Буженина.* Взявъ окорокъ хорошей свѣжей свинины, вымой, вытри салфеткою, натычь концомъ поварскаго ножа и эти мѣста нашпигуй чеснокомъ, разрѣзавъ каждый зубокъ пополамъ; по отрѣзу окорокъ натри чеснокомъ мягко истолченнымъ и положи на сутки въ квасъ. Потомъ, вынувъ изъ квасу, нарѣжь кожу клѣточками, посыпь солью, поставь въ печь и когда зарумянится съ одной стороны, переверни на другую. Подавай съ уксусомъ и горчицею или съ темнымъ Робертовымъ соусомъ.

18. *Поросенокъ.* Свари поросенка въ соленой водѣ съ лукомъ, укропомъ и чебромъ, разними, уложи на блюдо, посыпь мелко рубленою петрушкою и рубленными яйцами. Потомъ возми стаканъ сметаны, чайную чашку сливокъ и чайную чашку тертаго хрѣну, смѣшай все вмѣстѣ и подавай въ особомъ судочкѣ.

19. *Солонина.* Возми часть солонины, свари въ водѣ до-мягка и когда будетъ готова, вынь, очисти, положи на блюдо, посыпь зеленымъ рубленымъ укропомъ или петрушкою. Потомъ возми стакана полтора сметаны, чайную чашку тертаго хрѣну, смѣшай вмѣстѣ и облей солонину.

20. *Студень.* Возми бычачьи ноги, хорошо вычищенныя, положи въ горшекъ, налей столько воды, чтобы она покрыла ноги, положи горошчатаго перцу, гвоздики и лавроваго листу, посоли, обвяжи горшекъ бумагою, накрой крышкою, поставь въ жарко натопленную печь, дай стоять часовъ пять, чтобъ мясо отстало отъ костей и почти разварилось. Потомъ, вынувъ изъ печи, выбери кости, бульонъ процѣди сквозь сито, а когда бульонъ стечетъ, то оставшееся неразварившееся мясо изруби мелко. За тѣмъ возми хорошой формы чашку, соусникъ или форму, уложи дно вареною, нарѣзанною кружечками морковью, круто сваренными, разрѣзанными пополамъ, или нарѣзанными кружками яйцами, лимономъ, посыпь рубленою зеленою петрушкою

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

влей сквозь салфетку бульону стакана два и застуди. Остальной бульонъ также процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ рубленою говядиною и, размѣшавъ, вылей на стуженную въ формахъ студень. Подавай съ горчицею и уксусомъ.

21. *Разварной лещъ.* Вычистивъ леща, выпотроши, вымой, отвари въ водѣ съ солью; потомъ начисти соленыхъ огурцовъ, нарѣжь кружечками, также изрѣжь кружками двѣ луковицы, влей въ кастрюлю стакана три огуречнаго разсолу, положи въ него лукъ и огурцы и дай покипѣть. Положивъ на блюдо рыбу, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей соусомъ.

22. *Разварная стерлядь.* Возми свѣжую стерлядь; если она мерзлая, налей холодною водою, дай оттаять, потомъ обдай кипяткомъ, но надобно наблюдать, чтобъ вода была не слишкомъ горяча, иначе кожа на стерляди полопается; за тѣмъ счисти ножемъ слизь и чешую съ брюха выпотроши и вымой водою. Уложивъ въ кастрюлю стерлядь не разрѣзывая, налей огуречнымъ разсоломъ, положи лавроваго листу, горошчатаго перцу, пару луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, кореньевъ: петрушки, селлерея и вари до спѣлости. Когда будетъ готова, уложи стерлядь на блюдо, а отваръ процѣди сквозь сито; возми стакана три отвару, влей въ кастрюлю,

прибавь очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ кружками, лимона и луку, тоже нарѣзанныхъ кружками, горсть капорцевъ, дай повариться и облей этимъ соусомъ стерлядь.

23. *Окрошка.* Возми жареной дичины, телятины, говядины или курицу, что случится, нарѣжь меленькими сухариками, кости птичьи истолки въ ступкѣ, налей кислыми щами. Потомъ прибавь къ мясу крошеныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ, рубленыхъ яицъ, рѣпчатаго или зеленаго луку, укропу, смѣшай все вмѣстѣ, положи въ миску, процѣди на это кислыя щи, въ которыхъ намочены кости, сквозь сито, посоли, разведи по пропорціи кислыми щами или квасомъ и заправь сметаной.

24. *Винегретъ.* Возми живности, дичины, телятины, говядины или нѣсколько разныхъ мясъ, нарѣжь небольшими кусочками и положи горкой на блюдо; потомъ накроши сухариками вареной картофелю, вареную свеклу и морковь, нарѣжь звѣздочками такимъ образомъ: сначала должно нарѣзать вдоль полоски три или четыре кругомъ, а послѣ нарѣзать кружечками; также нарѣжь кружками свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, лимону четвертинками, свѣжихъ или моченыхъ яблоковъ полосками; положи горсть капорцевъ и все вмѣстѣ хорошенько перемѣшай,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

обсыпь мясо и пригладь ножемъ. Наконецъ по этому убери такимъ манеромъ: разрѣзавъ свеклу вдоль надвое, нарѣжь полу-кружечками, не отдѣляя одинъ отъ другаго; потомъ возми на ножъ, протяни по винегрету, чтобы толстый конецъ свеклы лежалъ на блюдѣ, а тонкій на верху винегрета; точно также нарѣжь морковь и огурцы и положи на винегретъ. Круто сваренныя яйца, пока они еще горячія, очисти, изруби отдѣльно бѣлокъ и желтокъ, разровняй, придави ножикомъ и дай такъ остынуть. Убирая винегретъ, вырѣзывай изъ нихъ полоски шириною въ столовый ножъ и клади на винегретъ. Чтобъ винегретъ имѣлъ красивый видъ, убери такимъ образомъ: сначала положи полоску свеклы, возлѣ нея полоску яичнаго бѣлка, потомъ полоску моркови, за ней полоску огурцевъ, за огурцами полоску изъ яичнаго желтка, продолжай такимъ образомъ, пока обложишь кругомъ винегретъ; низъ убери сливами, вишнями и оливками, вынувъ изъ нихъ косточки; верхушку также уложи вишнями и сливами покрасивѣе. Наконецъ возми чайную чашку провансkаго масла, чайную чашку уксусу, столовую ложку горчицы и соли по вкусу, все вмѣстѣ смѣшай, сбивай вѣничкомъ, пока все соединится и слѣдается густо и тогда облей этимъ винегретъ.

25. *Окрошка изъ рыбы.* Возми жареной рыбы, выбери кости, искроши, прибавь кусокъ соленой осетрины или бѣлужины, нарѣзавъ сухариками, мелко изрубленной вареной свеклы, крошенаго луку, рѣпчатаго или зеленаго, также крошеныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, немного хрѣну или горчицы, посыпь перцомъ, смочи прованскимъ или маковымъ масломъ и уксусомъ, дай такъ постоять, потомъ разведи кислыми щами или квасомъ.

26. *Ботвинье.* Возми, какая случится зелень: свекольникъ, щавель, шпинатъ, крапива или какая другая зелень, свари въ водѣ, перебравъ и вымывъ хорошенько, потомъ откинь на сито, выжми воду и изруби. Послѣ сего прибавь крошеныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ, зеленаго луку и разведи квасомъ. Къ ботвинью подаютъ свѣжую и соленую осетрину, соленую бѣлужину и свѣжую лососину.

27. *Ботвинье изъ свеклы.* Сваривъ свеклу, очисти, изруби, прибавь крошенаго луку, свѣжихъ или соленыхъ огурцевъ и разведи квасомъ или кислыми щами.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СОУСЫ.

1. *Говядина съ пряшмъ соусомъ.* Влей въ кастрюлю ложки четыре хорошаго жирнаго бульону; накроши кореньевъ: петрушки, моркови, луку, прибавь капорцевъ, анчоусовъ, посоли, посыпь перцомъ, уложи дно кастрюли, на этотъ слой уложи говядину, нарѣзанную тоненькими ломтиками, сверху опять засыпь кореньями, капорцами, анчоусами, перемѣшанными вмѣстѣ. Закрывши кастрюлю, дай кипѣть въ продолженіе часа на медленномъ огнѣ.

2. *Рубленая говядина подъ соусомъ.* Изруби мелко четыре луковицы съ горстью зеленой петрушки, обжарь въ коровьемъ маслѣ, прибавь ложку муки, вымѣшай хорошенько, дай еще немного пожариться, пока мука не приметъ красноватаго цвѣта; тогда влей стаканъ бульону и пол-стакана бѣлаго вина, разбей все

хорошенько, посоли, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и перцомъ. Когда лукъ совсѣмъ уварится, положи въ него мелко-изрубленную говядину и держи пол-часа на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ, прибавь столовую ложку горчицы и размѣшай хорошенько.

3. *Кропеты.* Возми по ровной части вареной говядины и вареной очищенной картофели, изруби до-мягка, прибавь зеленой рубленой петрушки, коровьяго масла и нѣсколько сырыхъ яицъ, смотря по количеству говядины; перемѣшай все это какъ можно лучше; надѣлай небольшихъ лепешечекъ, обжарь ихъ въ коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, облей какимъ угодно соусомъ.

4. *Фрикасе изъ гуся.* Вычищеннаго и надлежащимъ образомъ приготовленнаго гуся обдай кипяткомъ; потомъ положи гуся въ кастрюлю, налей столько воды, чтобы она покрыла гуся; посоли, прибавь кореньевъ, луку, нарѣзаннаго кружками лимона, зеленой петрушки и увари гуся до-мягка. Между тѣмъ ложку коровьяго масла сотри съ ложкою муки, положи въ масло вареныхъ сморчковъ или шампиньоновъ, спаржи мелко нарѣзанной, обжарь все вмѣстѣ, потомъ влей немного мясного или гусинаго отвара, положи, по вкусу, уксусу, пол-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бей яичными желтками, выдави сокъ изъ одного лимона, прокипяти одинъ разъ. Вынувъ гуся, дай немного остынуть, облей соусомъ и посыпь толчеными сухарями.

5. *Ерши подъ соусомъ.* Очистивъ и выпотрошивъ ершей, изжарь въ коровьемъ маслѣ, и облей слѣдующимъ соусомъ: ложку коровьяго масла сотри съ ложкою муки, прибавь соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, воды пополамъ съ уксусомъ, цѣльныхъ луковицъ, пол-ложки раковаго масла и ложку капорцевъ, прокипяти. Когда соусъ сдѣлается довольно густъ, облей имъ ершей.

6. *Матлотъ изъ говядины.* Возми отъ филею часть говядины, увари ее до спѣлости. Между тѣмъ приготовь соусъ такимъ образомъ: возми двѣ ложки коровьяго масла, ложку муки, обжарь до-красна въ маслѣ, туда-же положи двѣ горсти шарлотъ цѣликомъ или простыхъ мелкихъ луковицъ, увари ихъ въ маслѣ до половины; потомъ возми по-ровну краснаго вина и бульону, прибавь немного кореньевъ, положи въ кастрюлю, увари до спѣлости и облей этимъ соусомъ говядину.

7. *Языкъ подъ соусомъ.* Отваривъ языкъ въ соленой водѣ, сними съ него кожу, распластай на-двое. Потомъ натри хрѣна, прибавь

въ него толченаго миндалю, мушкатнаго цвѣта, инбирю, развели мяснымъ отваромъ и вари. Подавая на столъ, облей этимъ соусомъ языкъ.

8. *Калбаса съ кислымъ соусомъ.* Поджарь калбасу въ коровьемъ маслѣ до полуспѣла; потомъ ложку муки сотри съ ложкою коровьяго масла, поджарь до-красна, влей по-немногу мяснаго отвара и уксуса, приправь лавровымъ листомъ, перцомъ, инбиремъ и прокипяти. Наконецъ влей пол-стакана виноградnаго вина, положи кусокъ сахару, рубленой лимонной корки и капорцевъ; положи туда-же калбасу и, накрывъ кастрюлю, дай исподоволь прѣть.

9. *Соусъ изъ шинкованной капусты съ калбасою.* Налей сарачинское пшено кипяткомъ, накрой, дай постоять, чтобъ оно разбухло. Между тѣмъ свари, сколько потребно будетъ, свинины, искроши ее мелко, какъ крошатъ мясо для окрошки, прибавь сметаны, толченаго перцу, гвоздики и соли, смѣшай со пшеномъ; начини этимъ тонкія говяжьи или свиныя кишки, вымажь коровьимъ масломъ и изжарь. Потомъ возми кислой шинкованной капусты, обжарь ее въ маслѣ, приправь мукою, положи крошенаго луку, влей бульону, посыпь перцу, мушкатнаго орѣшка, закрой кастрюлю и дай прѣть, пока ка-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

пуста будетъ мягка. Выложивъ капусту въ соусникъ, положи на нее разрѣзанную на части калбасу.

10. *Цвѣтная капуста, приготовленная съ постнымъ соусомъ.* Очистивъ у цвѣтной капусты стебельки, обрѣжь по-чище, свари въ соленой водѣ; потомъ возми двѣ ложки муки, двѣ ложки орѣховаго масла, поджарь немного, разведи виноградным виномъ, вскипяти раза два; выдави половину лимона и еще прокипяти, процѣди сквозь частое сито, приправь сахаромъ и облей цвѣтную капусту.

11. *Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.* Очистивъ и приготовивъ, какъ слѣдуетъ, капусту, разрѣжь на части и свари въ соленой водѣ: когда поспѣетъ, откинь на сито, чтобъ стекла вода. Между тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: возми свѣжаго чухонскаго масла, сотри съ мукою на огнѣ, разведи сливками, положи, по вкусу, сахару, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ или теркой, прокипяти. Уложивъ капусту на блюдо, облей соусомъ.

12. *Цвѣтная капуста съ сыромъ пармезаномъ.* Сваривъ въ бульонѣ капусту, выложи на блюдо; потомъ кусокъ чухонскаго масла сотри на плитѣ съ мукой, разведи сливками, положи сахару, цедру съ одного лимона и прокипяти.

Капусту обсыпь тертымъ пармезаномъ и облей соусомъ, смѣшаннымъ также съ пармезаномъ.

13. *Красная фаршированная капуста.* Взявъ кочанъ капусты, обрѣжь кочерыжку вровень съ листами, обдай кипяткомъ и дай ей такъ постоять. Между тѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: возми телячьяго сѣку, немного говяжьяго сала, горсть рубленой петрушки, луку, шампиньоновъ, соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, изруби все мягко, прибавь три цѣлыя яйца, еще поруби, чтобъ все хорошо перемѣшалось; потомъ капусту откинь на сито, выжми хорошенько воду, начини приготовленнымъ фаршемъ, дно кастрюли устели ломтиками ветчиннаго сала, положи кочанъ на сало внизъ кочерыгой, облей хорошимъ бульономъ и вари на легкомъ огнѣ. Когда капуста поспѣетъ, накрой кастрюлю блюдомъ и, придерживая лѣвою рукою, выпрокинь капусту на блюдо и облей Испанскимъ соусомъ.

14. *Капуста съ сливочнымъ соусомъ.* Возми сафою или обыкновенной простой капусты и отвари въ водѣ съ солью. Когда капуста будетъ мягка, откинь на сито, выжми воду, искроши не очень мелко, поджарь въ коровьемъ маслѣ, съ солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; потомъ облей ее сливками и держи на

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вольномъ духу въ печи или на краю плиты, чтобъ капуста хорошо напиталась ими.

15. *Караси подъ соусомъ.* Очистивъ шелуху, выпотрошивъ и хорошо вымывъ карасей, положи въ кипятокъ и вари. Потомъ возми бутылку сметаны, приставь на огонь; выпустивъ въ чашку пять яичныхъ желтковъ, взбей ихъ, всыпь пол-ложки столовой тмина, прибавь коровьяго масла и мушкатнаго цвѣту и, при безпрерывномъ мѣшаніи мутовкою, подбей этимъ сметану (мѣшаютъ для предосторожности, чтобъ яйца не свернулись). Выложивъ карасей на блюдо, облей соусомъ.

16. *Соусъ съ ченымъ каплуномъ.* Вынувъ изъ каплуна печенку, изруби ее съ кускомъ ветчиннаго сала, прибавь горсть зеленой петрушки, луку, нѣсколько шампиньоновъ, посоли, посыпь перцу, мушкатнаго цвѣту, положи небольшой кусокъ масла и все это хорошенько изруби; потомъ начини внутренность каплуна, зашей разрѣзъ и свари въ бульонѣ, накрывъ плотно кастрюлю. Каплуна, приготовленнаго такимъ образомъ, можно подавать съ какимъ угодно соусомъ.

17. *Соусъ изъ карпіи.* Ложку муки поджарь въ коровьемъ маслѣ, туда-же положи луку и также поджарь до-красна; прибавь въ масло шампиньоновъ, соли, перцу, мушкатнаго орѣш-

ка, хорошаго бульону, смѣшаннаго пополамъ съ краснымъ виномъ, и прокипяти. Карпію, изрѣзавъ на части, положи въ горячую воду, вари на сильномъ огнѣ полчаса, потомъ выложи на блюдо, приправь капорцами и оливками, посыпь рубленою зеленою петрушкою и облей приготовленнымъ соусомъ.

18. *Макароны.* Сваривъ макароны въ водѣ съ солью, за полчаса до обѣда, откинь на сито, дай стечь водѣ; потомъ обсыпь ихъ тертымъ сыромъ пармезаномъ такимъ образомъ: сперва положи на блюдо слой макароновъ, посыпь пармезаномъ, потомъ положи опять рядъ макароновъ и посыпь сыромъ, и все полей хорошимъ бульономъ; наконецъ растопи потребное количество чухонскаго масла, полей верхній слой макароновъ и подавай на столъ горячія.

19. *Соусъ изъ налимовъ.* Выпотрошивъ налима, разрѣжь на равныя части, вымой хорошенько; потомъ влей въ кастрюлю виноградnаго вина, положи кусокъ чухонскаго масла, соли, перцу, лавроваго листу, нѣсколько гвоздичекъ, горсть искрошенныхъ шарлотъ или простаго луку; туда-же положи и рыбу и поставь на огонь. Когда рыба почти поспѣетъ, возми кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, ложку муки, поджарь въ маслѣ до-красна, выложи въ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

соусъ, вари до спѣлости; потомъ выложи рыбу на блюдо, звено къ звену, какъ она была цѣлая, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей соусомъ.

20. *Соусъ изъ картофеля.* Сваривъ картофель въ водѣ, очисти съ него кожицу, нарѣжь ломтиками, положи въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, прибавь горсть зеленой рубленой петрушки; посоли, посыпь перцомъ, выдави сокъ изъ лимона и обжарь. Потомъ возми сколько потребно бульону, положи въ него ложку муки, или смотря по количеству бульона, размѣшай, чтобъ не было комковъ, прокипяти и облей картофель.

21. *Соусъ изъ сафоя.* Разрѣзавъ кочанъ капусты на нѣсколько частей, обдай кипяткомъ, положи ложку чухонскаго масла, накрой и поставь на умѣренный огонь. Когда капуста будетъ мягка, сотри ложку муки съ масломъ, прибавь нѣсколько ложекъ бульону, размѣшай все хорошенько и вылей въ капусту, а подавая на столъ, заправь сливками. Такимъ образомъ можно приготовлять и простую бѣлую капусту.

22. *Соусъ изъ цвѣтной капусты съ цыплятами.* Очистивъ и выпотрошивъ четырехъ цыплятъ, поставь на огонь, снимай пѣну и когда цыплята будутъ готовы, вынь изъ бульона,

накрой, поставь на край плиты или близенько въ печь, чтобъ они не простыли. Въ бульонѣ, въ которомъ варились цыплята, свари до спѣлости цвѣтную капусту, но чтобъ она не разварилась. Между тѣмъ растопи ложку чухонскаго или раковаго масла, положи въ него ложку крупичатой муки, прожарь, разведи бульономъ, положи туда-же изрубленной зеленой петрушки и дай прокипѣть раза два. Подавая на столъ, цыплятъ положи на блюдо, кругомъ обложи цвѣтною капустою, облей соусомъ.

23. *Соусъ картофельный.* Очистивъ сырой картофель, нарѣжь кусочками; потомъ возми ложку муки, сотри съ масломъ, разведи бульономъ, положи горсть зеленой петрушки, тудаже опусти картофель и вари до спѣлости.

24. *Соусъ картофельный съ котлетами.* Изрѣзавъ мелко картофель, положи въ кастрюлю, налей столько молока, чтобы оно покрыло картофель и дай кипѣть, пока картофель совсѣмъ не разварится; тогда бей лопаткою, пока онъ не превратится въ кашу. Приготовь котлеты бараньи, телячьи или изъ говядины и изжарь; выложивъ на блюдо соусъ, сверху положи котлеты.

25. *Соусъ къ теплой лососинѣ.* Возми нѣсколько анчоусовъ, положи въ горячую воду,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вари до тѣхъ поръ, пока они совсѣмъ не развалятся; тогда отваръ процѣди, прибавь бульону, въ которомъ варилась лососина, приправь мукою съ масломъ, положи мелко-изрубленныхъ капорцевъ и зеленаго рубленнаго укропа, лимона нарѣзаннаго четвертинками и, давъ соусу хорошо прокипѣть, облей лососину.

26. *Соусъ изъ судаковъ.* Положи въ соусникъ столовую ложку приготовленной горчицы, двѣ полныя ложки хорошаго чухонскаго масла, поставь соусникъ въ горячую воду, мѣшай хорошенько, пока масло не разойдется и не соединится съ горчицею; тогда тотчасъ-же облей имъ горячихъ судаковъ и подавай.

27. *Соусъ изъ сиговъ.* Очистивъ и выпотрошивъ сига, свари; потомъ возми бульону, въ которомъ варились сиги, подправь мукою съ масломъ, прибавь изрубленной зеленой петрушки, укропу, капорцевъ и дай всему этому хорошо прокипѣть. Горячаго сига положи на блюдо, обложи мелкимъ вареным картофелемъ и облей соусомъ.

28. *Соусъ изъ щуки.* Очистивъ чешую, выпотрошивъ и вымывъ щуку, нарѣжь звеньями; потомъ положи въ кастрюлю ложки двѣ чухонскаго масла, изрубленной зеленой петрушки и укропу, горсть толченыхъ сухарей и немного соли; туда-

же въ кастрюлю положи и рыбу и поставь на малый огонь, чтобъ очень тихо кипѣло. Когда рыба поспѣетъ, влей по пропорціи кипяченыхъ сливокъ и, выложивъ въ соусникъ, подавай.

29. *Перепелки съ рисомъ.* Уложи дно кастрюли тонко-нарѣзанными пластинками шпеку и телятины, прибавь горсть зеленой петрушки, шарлоту, соли, влей немного винограднаго вина и бульону, положи туда-же перепелокъ, поставь на легкій жаръ и дай исподоволь вариться. Когда перепелки поспѣютъ, то ихъ вынь, а соусъ процѣди, сними съ него жиръ и, уложивъ на блюдо, перепелокъ облей соусомъ. Сваривъ изъ рису на водѣ съ масломъ и пармезаннымъ сыромъ густую кашу, обложи кругомъ перепелокъ.

30. *Соусъ изъ жареныхъ телячьихъ мозговъ.* Ложку муки поджарь немного въ маслѣ, положи въ масло на-двое разрѣзанную луковицу, налей по пропорціи бульону, повари, и когда соусъ сварится, лукъ вынь, прибавь лимоннаго соку и цедры. Мозги сначала свари, потомъ нарѣжь ломтиками, обмакнувъ въ яица, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ и наконецъ, положивъ въ соусъ, вскипяти одинъ разъ.

31. *Компотъ изъ телячьихъ мозговъ.* Вымочивъ мозги, вскипяти, сними перепонку, потомъ сдѣлай масленый соусъ, поджарь въ-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

надцать шампиньоновъ съ мелко-рубленою зеленою петрушкою въ маслѣ, положи ихъ въ соусъ, сваривъ и очистивъ двадцать раковъ, также сваривъ и отрѣзавъ головки у спаржи и вмѣстѣ съ мозгами положи въ соусъ; все это поваривъ четверть часа, выложи на блюдо и укрась вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста.

32. *Фаршированныя цыплята.* Очистивъ и выпотрошивъ цыплятъ, положи въ теплую воду чтобъ они побѣлѣли; потомъ разрѣжь ихъ вдоль спинки, выбери кости, кромѣ ножекъ и крылышекъ. За тѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: изрубивъ кусокъ телятины, прибавь немного шпеку, размоченной въ молокѣ и выжатой досуха булки, два яйца и все вмѣстѣ мѣшай на огнѣ, пока не сдѣлается густо; потомъ истолки въ ступѣ, посоли и посыпь мушкатнаго цвѣту. Цыплятъ вытри салфеткою, положи въ нихъ фаршъ, зашей спинки, уложи въ кастрюлю, обложи шпекомъ, положи туда-же по корню петрушки и моркови, влей уполовникъ хорошаго бульону, накрой кастрюлю и дай исподоволь поспѣть. Къ нимъ подается трюфельный или шампиньонный соусъ. (См. Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ).

33. *Куропатки съ капорцами и оливками.* Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, куропатокъ, нашпигуй, положи въ кастрюлю, обложи шпекомъ, посоли, налей немного бульону и жарь, пока хорошо не зарумянятся. Потомъ поджарь нѣсколько ложекъ муки въ маслѣ, положи туда капорцевъ и оливокъ, изъ которыхъ вынуты кости, лимонъ, нарѣзанный кружками, влей стаканъ виноградnаго вина и бульону и поставь вариться. Потомъ положи въ него куропатокъ и слей соусъ, въ которомъ онѣ жарились, и дай еще немного вмѣстѣ повариться. Когда подавать на столъ, куропатокъ выложи на блюдо или въ соусникъ, полей на нихъ немного соусу, а остальной соусъ подавай въ отдѣльномъ судкѣ.

34. *Утки съ каштанами.* Приготовивъ утокъ, свари въ бульонѣ; потомъ подпали масло, положи въ него чищенныхъ каштановъ, налей бульономъ, прибавь немного подожженаго сахару и шинкованной апельсинной корки и все это хорошо увари. Когда подавать на столъ, выдави въ соусъ сокъ изъ одного апельсина и, положивъ утокъ разнявши или цѣлыми въ соусникъ, облей соусомъ.

35. *Угри въ красномъ винѣ.* Выпотрошивъ и снявъ кожу съ угря, разними на части, положи въ кастрюлю, налей столько краснаго виноградnаго вина, чтобъ оно покрыло угря, прибавь нѣсколько луковицъ, цѣльнаго перцу, гвоздики, имбирю,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniy-laretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

немного лимонной корки, сокъ изъ одного лимона и кусочка два сахара, поставь на огонь и вари угря до спѣлости. Потомъ возми кусокъ чухонскаго масла величиною съ куриное яйцо, сотри его съ мукою, положи въ кастрюлю къ угрю и дай вмѣстѣ прокипѣть. Подавая на столъ, уложи угря на блюдо, соусъ процѣди сквозь сито и облей имъ угря.

36. *Кислыя клецки въ соусѣ.* (См. клецки). Соусъ къ нимъ приготовляется слѣдующій: возми яблоковъ и чернослиу, смотря по количеству клецекъ, развари, и подбей тертымъ пряникомъ.

37. *Вишенныя клецки.* (См. клецки). Соусъ къ вишеннымъ клецкамъ дѣлается изъ оставшихся вишенныхъ косточекъ: истолки косточки въ ступѣ, повари немного въ вишенномъ отварѣ, процѣди сквозь сито, прибавь сахару и толченой корицы, облей клецки и повари съ ними немного.

38. *Мозговыя клецки.* Эти клецки подаютъ съ масленымъ или другимъ какимъ-нибудь приличнымъ соусомъ.

39. *Мясныя клецки.* (См. клецки). Подаютъ ихъ съ вишеннымъ или сливнымъ соусомъ, или съ подпаленнымъ до-темна коровьимъ масломъ.

40. *Клецки изъ творогу.* Къ этимъ клецкамъ дѣлаютъ такой соусъ: возми кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, разотри съ ложкою муки, положи въ кастрюлю, прибавь сметаны, сахару, толченой корицы, лимонной цедры, вскипяти, безпрерывно мѣшая, положи столовую ложку уксусу, подбей двумя желтками и облей клецки.

41. *Яблочныя клецки.* Къ этимъ клецкамъ дѣлаютъ соусъ изъ виноградnаго вина: возми виноградnаго вина пополамъ съ водою, поставь на огонь, прибавь, по вкусу, сахару, цедры съ лимона и нѣсколько тоненькихъ кружечковъ лимона, вскипяти, подбей яичными желтками и облей клецки.

42. *Сморчки со сметаною.* Изрубивъ сморчки не очень мелко, положи въ кастрюлю, налей сметаной, поставь на огонь и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, имбиремъ и перцомъ. Потомъ разбей въ горшечкѣ два яичныя желтка, прилей къ нимъ горячей сметаны изъ сморчковъ и мѣшай на огнѣ, чтобы не выбило; между тѣмъ положи въ сморчки кусокъ коровьяго масла, вылей туда-же и сметану съ яйцами и подавай на столъ.

43. *Англійскій соусъ съ цыплятами.* Заправивъ и обдавъ кипяткомъ цыплятъ, налей ихъ водой по-полам съ сливками, прибавь лимонъ и пряностей и свари въ этомъ цыплятъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

до спѣлости. Потомъ приготовь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, бульону, трюфелей и мѣшай, поставивъ на огонь; когда соусъ вскипитъ, приправь лимоннымъ сокомъ и облей цыплятъ.

44. *Соусъ съ индѣйкою.* Заправя, какъ слѣдуетъ, молодыхъ индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, потомъ накрой шпекомъ, положи развыхъ кореньевъ и спецій, лавроваго листу, шарлоту, налей бульономъ и вари. Между тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго сока, соли, перца, мушкатнаго орѣшка и бульону и все это поставивъ на огонь, мѣшай; когда вскипитъ, положи зеленой рубленой петрушки и этимъ соусомъ облей индѣйку.

45. *Соусъ съ фаршированными сморчками.* Перемой хорошенько сморчки, чтобъ не осталось на нихъ песку и земли, отними корешки отъ шляпокъ, откинь на сито шляпки; потомъ возми четыре круто сваренныя яйца, изруби ихъ мелко, прибавь одно сырое яйцо, укропу, соли, перцу, начини этимъ сморчковыя шляпки и обжарь въ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изруби мелко, нашинкуй помельче ветчины и вмѣстѣ съ изрубленными

сморчковыми корешками поджарь въ маслѣ; прибавь бѣлаго соусу, а при отпускѣ на столъ влей полфунта свѣжей сметаны; смѣшавъ съ этимъ фаршированные сморчки, дай разъ вскипѣть и выложи на блюдо.

46. *Соусъ изъ тетеревей.* Ощипавъ и выпотрошивъ тетеревей, вымой хорошенько, нашпигуй и изжарь; соусъ сдѣлай изъ кислой шинкованной капусты. (См. Соусъ изъ кислой капусты). Отпуская на столъ, выложи капусту въ соусникъ, на нее уложи разнятаго на штуки тетерева, а по борту обложи жареными сосисками.

47. *Спаржа.* Очистивъ у спаржи толстые нижніе концы, обрѣжь всю ровно, перевяжи въ небольшіе пучечки, отвари въ соленой водѣ, наблюдая однакожъ, чтобъ не разварились головки. Когда будетъ готова, то, вынувъ изъ воды, уложи на блюдо такимъ манеромъ: положи спаржу головками на средину блюда, а толстыми концами по краямъ, разрѣжь вязки и разровняй по блюду. Соусъ къ ней подаютъ изъ виноградная вина или изъ масла. (См. Соусъ изъ виноградная вина или соусъ изъ масла).

48. *Соусъ изъ стерляди.* Вычистивъ и выпотрошивъ стерлядь, нарѣжь звеньями, поджарь немного, потомъ положи въ кастрюлю оливокъ и свѣжаго лимона, нарѣзаннаго кружечками,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

также лавроваго листу, налей краснымъ бульономъ, положи туда-же стеряпь и вари до спѣлости.

49. *Фрикасе изъ телятины.* Изрѣзавъ въ кусочки четыре фунта телятины отъ грудины или почечной части, отвари до полуспѣла въ кипячей водѣ. Между тѣмъ положи въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько луковицъ, утыканныхъ гвоздикою, два листка лавровыхъ, мушкатнаго цвѣту и горошчатаго перцу; положи туда-же и куски мяса, упаривай на слабомъ жару, но такъ, чтобъ мясо не потемнѣло; потомъ налей бульономъ, приправь уксусомъ и вари до спѣлости. Предъ подаваньемъ на столъ, подбей соусъ яичными желтками, а если соусъ окажется киселъ, то можно прибавить въ него сахару.

50. *Цыплята съ капорцевымъ соусомъ.* Оправя цыплятъ, какъ слѣдуетъ, разними каждаго на-четверо, посыпь солью и обжарь въ маслѣ, пока зарумянятся; тогда переложи въ другую кастрюлю, подлей виноградnаго вина, уксусу и мяснаго отвара и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Потомъ поджарь въ маслѣ муки и капорцевъ, выложи въ соусъ къ цыплятамъ; такъ какъ соусъ этотъ довольно киселъ, то подсласти и повари.

51. *Утка съ макаронами.* Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, утку, дикую или дворовую—все равно, разрѣжь вдоль по спинѣ, отдѣли мясо отъ костей и выбери кости. Потомъ приготовь изъ макароновъ фаршъ: обдавъ кипяткомъ макароны, дай немного постоять, откинь на рѣшето, изрѣжь ихъ кусочками и, вскипятивши сливки, положи въ нихъ макароны, увари, прибавь масла, тертаго сыру, сырыхъ яицъ и мелкоизшинкованной ветчины; нафаршируй утку, изжарь въ печи и когда она поспѣетъ, нарѣжь штучками, уложи на блюдо бортикомъ и облей краснымъ соусомъ. (См. Красный соусъ № 5).

52. *Соусъ изъ ветчины.* Сваривъ ветчину, нарѣжь ломтиками. Потомъ сдѣлай слѣдующій соусъ: очистивъ сырую свеклу, нашинкуй, какъ для бураковъ, обжарь въ коровьемъ маслѣ и когда свекла потемнѣетъ и сдѣлается мягка, налей бульономъ, приправь перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и вари ее до спѣлости. Отпуская на столъ, выложи въ соусникъ свеклу, а ветчину уложи бортикомъ сверху.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

хару, изюму; положи туда-же лапшу, бѣлки взбей, смѣшай съ лапшою и масломъ и вымѣшай хорошенько. Вымазавъ форму или кастрюлю масломъ, обсыпь сухарями, выложи въ нее пудингъ, поставь въ печь, а когда поспѣетъ, выложи на блюдо и облей шоколаднымъ соусомъ. (См. № 18, Шоколадный соусъ).

13. *Пуддингъ изъ ветчины.* Сотри до-бѣла осьмушку масла, положи въ него три яйца цѣлыхъ и три желтка, полфунта варенаго, очищеннаго и протертаго сквозь рѣшето картофеля и полфунта мелко-изрѣзаннаго окорока; смѣшай все хорошенько вмѣстѣ, выложи въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставь въ печь и дай сидѣть часъ. Вынувъ изъ печи, выпрокинь на блюдо, облей масленымъ соусомъ (см. № 14, Соусъ изъ масла) и обсыпь тертымъ пармезаннымъ сыромъ.

ПАСТЕТЫ.

1. *Пастетъ съ трескою.* Возми вымоченной трески, поставь на огонь, вари, пока не закипитъ бѣлымъ ключемъ; тогда вынь изъ воды, изрѣжь половину трески на кусочки и обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ; другую половину изруби мелко, прибавь къ ней бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ и выжатаго до-суха, мелко-изрубленнаго луку, полфунта почечнаго сала, также изрубленнаго, и полфунта растопленнаго масла, шесть яицъ цѣлыхъ и шесть желтковъ, два стакана сметаны, немного соли и все вмѣстѣ перемѣшай хорошенько. Потомъ возми слоенаго тѣста, сдѣлай обыкновенный пастетъ, вымажь блюдо коровьимъ масломъ, положи на немъ пастетъ, а въ него половину начинки; на начинку уложи обжаренную въ маслѣ треску, засыпь другою половиною начинки, обсыпь толченными сухарями, накрой па-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

стетной крышкой и запеки въ печи румяно. Подавай горячій, съ анчоусовымъ соусомъ. (См. № 11, Анчоусовый соусъ.

2. *Пастетъ изъ говядины.* Отъ жареной части говядины отъ сѣка нарѣжь тоненькихъ ломтиковъ мяса, побей ихъ обухомъ повареннаго ножа; потомъ смѣшай вмѣстѣ толченаго перца, имбиря, мушкатнаго цвѣта, мелко-изрубленной лимонной корки, капорцевъ, полфунта мелко-изрубленнаго говяжьяго мозга изъ костей, съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба. Далѣе возми восемь анчоусовъ, вымой въ водѣ, выбери кости и изрѣжь мелконько. На фунтъ масла замѣси тѣсто, вымѣси хорошенько и переваляй; раскатавъ тѣсто, обрѣжь по круглому блюду поддонокъ, положи на листъ, вымажь яичными желтками и сдѣлай на поддонкѣ окраекъ. Насыпавъ на дно начинки, на начинку положи анчоусы, а на нихъ ломтики говядины и засыпь остальною начинкою. Сдѣлай на пастетъ крышку, накрой, въ крышкѣ прорѣжь небольшое отверстіе, чтобъ пастетъ не треснулъ, и посади въ печь. Подавай съ краснымъ соусомъ. (См. № 9, Красный соусъ съ капорцами).

3. *Пастетъ картофельный съ сельдями.* Приготовь мягкое пастетное тѣсто. Потомъ сваренный картофель вычисти, изрѣжь ломтиками,

обжарь съ лукомъ и перцомъ въ коровьемъ маслѣ и простуди. Возми двѣ селедки, вымоченныя въ молокѣ, сдери съ нихъ кожу, выбери кости и нарѣжь кусочками. Раскатавъ пластъ тѣста, положи въ глубокое жестяное блюдо, уложи дно картофелемъ, а на него положи кусочки селедки, сверху опять положи картофелю, влей бутылку сметаны, подбитую четырмя яичными желтками, прибавь масла коровьяго, накрой пастетъ крышкой изъ того-же тѣста и посади въ печь. Къ этому пастету сдѣлай соусъ изъ селедки. (См. № 12, Соусъ изъ селедки).

4. *Раковый пастетъ.* Сваривъ раковъ, очисти шейки и клешни, изруби ихъ съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба и обжарь въ раковомъ маслѣ; на этомъ же маслѣ, съ прибавкою яицъ, замѣси тѣсто, раскатай его, обложи имъ глубокое жестяное блюдо, вымазанное масломъ, положи въ средину приготовленный фаршъ, влей раковаго кулису (см. Раковый кулисъ), помажь края яйцомъ, наложи крышку изъ того же тѣста, посади въ печь и дай сидѣть полчаса. Подавай съ раковымъ соусомъ. (См. № 39, Соусъ съ раковымъ масломъ).

5. *Пастетъ изъ булки.* Испеки большую сдобную булку, сотри теркою съ нея корку, вырѣжь весь мякишь, часть ея обжарь въ ма-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

слѣ ; обрѣжь съ рябчиковъ мясо и вмѣстѣ съ поджареннымъ мякишемъ и мозгомъ изъ говяжьихъ костей изруби мелко. Потомъ положи въ кастрюлю , влей бульону, прибавь свѣжаго коровьяго масла, лимоннаго соку , мушкатнаго орѣшка, вари, пока не будетъ густо , начини этимъ булку , влей въ нее по-больше бульону; закрой вырѣзанною сверху коркою , вымажь яйцомъ, посыпь сухарями и посади на четверть часа въ печь. Подавай съ соусомъ изъ устрицъ. (См. № 13, Соусъ изъ устрицъ).

6. *Пастетъ изъ лососины.* Разрѣжь лососину на куски въ палецъ толщиною , вскипяти одинъ разъ въ водѣ съ солью и выбери кости. Потомъ возми лимоннаго соку , рубленой зеленой петрушки, шарлоту, двѣ ложки прованскаго масла , немного толченаго перцу и соли; смѣшавъ все вмѣстѣ, положи туда-же лососину и дай лежать нѣсколько часовъ. Сдѣлай фаршъ изъ тертаго бѣлаго хлѣба , отваривъ его густо въ молокѣ , остуди , прибавь мелко-изрубленной петрушки, нѣсколько шарлоту, искрошивъ отвари въ бульонѣ, вылей съ бульономъ въ хлѣбъ, выпусти туда-же два яйца цѣлыхъ и два желтка, положи два мелко-изрубленные анчоуса, вынувъ у нихъ кости и все хорошенько вымѣшай. На блюдо , въ которомъ хочешь дѣлать пастетъ,

положи на дно нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, а бока обложи слоенымъ тѣстомъ; на хлѣбъ положи слой фаршу, а на фаршъ ломтики лососины, потомъ засыпь фаршемъ и опять положи рядъ лососины, продолжая такимъ образомъ укладывать по-слойно, пока все не уложится. Наконецъ сдѣлай изъ того-же тѣста крышку, закрой пастетъ, укрась разными фигурами изъ тѣста и посади въ печь. Соусъ къ нему приготовь слѣдующій : возми отъ четырехъ круто-сваренныхъ яицъ желтки, разотри ихъ, незадолго до обѣда влей въ кастрюлю два стакана хорошаго бульону , вскипяти его, смѣшай мало-по малу съ желтками и выдави сокъ изъ одного лимона. Отпуская на столъ , посыпь мелко-изрубленной зеленой петрушки.

7. *Пастетъ съ молодыми цыплятами.* Возми два цѣлыя яйца и отъ двѣнадцати яицъ желтки, разбей ихъ , прибавь два стакана растопленнаго коровьяго масла и два стакана холодной воды и взбей все вмѣстѣ хорошенько. Потомъ замѣси на этомъ изъ крупичатой муки крутое тѣсто , однакожъ не слишкомъ крутое, которое можно бы было валять и раскатывать. Раскатавъ пластъ тѣста, обложи имъ пастетное блюдо ; положи фаршу, сдѣланнаго изъ рыбы , (см. фаршъ изъ рыбы) , раковыхъ шеекъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

устрицъ, спаржи и молодыхъ цыплятъ, разрѣзанныхъ на-четверо и обжаренныхъ въ кастрюлѣ въ маслѣ; сверху засыпь фаршемъ. Наложивъ крышку изъ того-же тѣста, посади въ печь. Подавай съ анчоусовымъ соусомъ. (См. № 11, анчоусовый соусъ).

8. *Пастетъ съ языкомъ.* Возми свѣжій языкъ, свари въ водѣ съ солью, сдери съ него кожу и нарѣжь ломтиками. Сдѣлавъ мягкое для пастета тѣсто, обложи имъ блюдо (см. мягкое тѣсто для пастета). Потомъ приготовь изъ говядины фаршъ; положи на дно слой фаршу, на него слой языка, засыпь фаршемъ и продолжай укладывать по-слойно, пока не уложишь всего. За тѣмъ возми стаканъ сметаны и стаканъ бульону, смѣшай вмѣстѣ, вылей въ пастетъ, накрой крышкою изъ того-же тѣста, убери и посади въ печь. Подавай съ краснымъ соусомъ. (См. № 9, красный соусъ съ капорцами).

9. *Пастетъ съ макаронами.* Поваривъ макароны четверть часа въ водѣ съ солью, откинь на рѣшето, а когда остынутъ, изрѣжь въ вершокъ длиною. Положи макароны въ кастрюлю, прибавь ветчины, нарѣзанной кусочками, рубленныхъ трюфелей, мозгу изъ говяжьихъ костей, немного коровьяго масла, мушкатнаго орѣшка и тертаго сыру пармезану, влей стаканъ бульону,

перемѣшай все вмѣстѣ и поджарь. Потомъ вымажь кастрюлю коровьимъ масломъ, обсыпь сухарями, обложи слоенымъ тѣстомъ, выложи приготовленную начинку, посыпь сверху тертымъ пармезаномъ, накрой крышкою изъ того-же тѣста, поставь въ печь, дай сидѣть полтора часа и вынувъ, выложи на блюдо. Подавай съ анчоусовымъ и устричнымъ соусомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КУЛЕБЯКИ И ПИРОГИ.

1. *Кулебяка съ осетриною.* Возми пять фунтовъ хорошей крупичатой муки и сдѣлай съ вечера опару слѣдующимъ образомъ: отдѣли фунтъ муки, положи въ горшекъ или кадочку, влей четыре стакана воды, теплой какъ парное молоко, разбей хорошенько, чтобъ не было комковъ, положи двѣ ложки дрожжей, поставь въ теплое мѣсто, а если въ кухнѣ холодно и опару захочешь поставить на печь, то сначала подложи подъ нее досточку, иначе опара можетъ угорѣть. Когда по утру опара поднимется, замѣси тѣсто, положи въ него фунтъ хорошаго растопленнаго коровьяго масла, пять свѣжихъ яицъ и мѣшай веселкою (деревянною лопаткою) до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ веселки и краевъ кадочки; тогда поставь его въ теплое мѣсто, а когда поднимется, снова вымѣшай хорошенько и

дай еще разъ подняться; потомъ посыпь на столъ муки, выложи тѣсто, переваляй и, пока топится печь, тѣсто надобно перевалять раза три. Намочивъ съ вечера четверть фунта везиги въ холодной водѣ, свари, изруби, прибавь къ везигѣ пять круто-сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ, положи масла и размѣшай. Два фунта свѣжей или малосольной осетрины, снявъ кожу, изрѣжь въ небольшіе кусочки. Наконецъ раскатай скалкою изъ тѣста пластъ потребной величины, отдѣливъ половину начинки, положи на него, разровняй, уложи на начинку рыбу, засыпь сверху оставшеюся начинкою, потомъ защипли такимъ манеромъ: сложивъ пластъ вмѣстѣ, защипли по серединѣ, а послѣ съ обоихъ концовъ; положи на листъ, вымажь сбитымъ яйцомъ, посыпь мелко-толчеными яйцами, посади въ печь, дай зарумяниться, а если въ печи слишкомъ жарко, то накрой кулебяку листомъ мокрой бумаги, чтобъ она не пригорѣла.

2. *Кулебяка съ семгой.* Приготовивъ по вышесказанному тѣсто, сдѣлай слѣдующую начинку: сдери кожу со щуки или судака, сними мясо съ костей, истолки въ ступѣ или деревянной чашкѣ до-мягка, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто; изъ этого тѣста скатай булку на манеръ французскаго хлѣба, изжарь въ коровьемъ ма-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

слѣ, изруби мелко, свари четверть фунта везиги и, также изрубивъ мелко, смѣшай съ фаршемъ, положи коровьяго масла, размѣшай хорошенько, положи соли, перцу и мушкатнаго орѣшка. Потомъ раскатай тѣсто, положи на него начинки, а на начинку семгу или лососину, нарѣзанную небольшими кусочками; сверху опять засыпь начинкою, защипли, вымажь яйцомъ, обсыпь сухарями, посади въ печь, дай зарумяниться, но смотри, чтобъ не пригорѣла.

3. *Кулебяка съ сигомъ.* Возми обыкновеннаго кислаго тѣста или сдобнаго, какъ показано выше; потомъ свари на водѣ крутую рисовую кашу, а когда будетъ готова, положи въ нее коровьяго масла, простуди, прибавь круто сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ и перемѣшай. Раскатавъ тѣсто, положи начинки, а на нее сига, отрѣзавъ у него голову и хвостъ; распластавъ на-двое и вынувъ спинную кость, сверху засыпь начинкой, защипли, вымажь яйцами, посади въ печь и дай подрумяниться.

4. *Кулебяка, приготовленная изъ тѣста со пшеномъ.* Возми полфунта желтаго пшена или проса, вымой и свари на молокѣ густую кашу, протри сквозь частое сито, положи чайную чашку сливокъ, полфунта сливочнаго масла и подбей мукою двѣ ложки дрожжей; когда

тѣсто поднимется, прибавь четыре яйца, замѣси и поставь въ теплое мѣсто. Снявъ съ судака или щуки кожу, обери съ костей мясо, истолки мягко, изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и изруби мелко. Завари на молокѣ крутую кашу изъ смоленскихъ крупъ, положи на сковороду въ видѣ копны, изжарь въ печи передъ огнемъ и когда довольно ужарится, то обгорѣлое обчисти, а кашу изруби мелко и смѣшай съ фаршемъ. Раскатавъ тѣсто, положи на него фаршъ, а на фаршъ осетрины, семги или другой какой рыбы, защипли, вымажь яйцами и посади въ печь.

5. *Кулебяка постная.* Изъ двухъ фунтовъ крупичатой муки поставь на теплой водѣ опару; когда опара поднимется, замѣси тѣсто, положи полфунта орѣховаго или маковаго масла и соли по пропорціи. Фаршъ сдѣлай изъ судаковъ или щукъ, какъ сказано выше, положи въ него мелко-накрошеннаго луку и изжарь въ маковомъ маслѣ, потомъ изруби, посыпь перцу, мушкатнаго орѣшка и соли и перемѣшай все хорошенько. Раскатавъ тѣсто, положи фаршъ, разровняй, положи на фаршъ какой угодно рыбы, сверху засыпь остальнымъ фаршемъ и посади въ печь.

6. *Круглый пирогъ съ курицею.* Замѣси по вышесказанному сдобное тѣсто, раскатай

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.wpw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

круглый пластъ, положи на середину круто-сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ, печенки и пупки куриные и самую курицу, сварив ее сначала до полу-спѣла и разнявъ на части. Потомъ заворачивай тѣсто съ краевъ и складывай сгибами, чтобъ составился круглый пирогъ, а на верху осталось небольшое отверстіе, которое закрыть крышечкою изъ того-же тѣста, и по шву защипать. Наконецъ раскатай тѣсто такъ тонко, какъ для лапши, вырѣжь рѣзцомъ полоску, пальца въ два шириною, сложи вдвое, нарѣжь мелко, какъ конфектныя бумажки, защипли эту полоску вокругъ крышки по шву, вымажь пирогъ взбитымъ яичнымъ желткомъ и посади въ печь.

7. *Колбовой пирогъ.* Возми полфунта мозгу изъ костей, истолки его въ ступѣ; влей въ чашку стаканъ воды, выпусти одно яйцо, положи туда-же толченый мозгъ и немного соли; замѣси на этомъ изъ двухъ фунтовъ муки крутое тѣсто, побей хорошенько скалкою и поставь въ холодное мѣсто. Фаршъ приготовь слѣдующій: снявъ сморчковыя шляпки съ корешковъ, перемой по-чище, корешки, изрубивъ по-мельче, поджарь въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ; восемь круто-сваренныхъ яицъ изруби мелко, смѣшай съ корешками, прибавь зеленаго

мелко-изрубленнаго укропу и соли. Потомъ, взявъ часть этого фаршу, положи въ него два сырыя яйца, размѣшай, начини ими сморчковыя шляпки и сжарь на сковородѣ въ маслѣ. Наконецъ раскатай тѣсто въ полпальца толщиною, положи на середину круга фаршу, разровняй, на фаршъ положи рядъ сморчковъ, засыпь фаршемъ, на фаршъ опять положи рядъ сморчковъ и засыпь сверху фаршемъ; слѣлай круглый пирогъ, оставшееся на верху отверстіе закрой крышкою изъ того же тѣста; остальное-же тѣсто раскатай тонко, какъ на лапшу, нарѣжь полосокъ, пальца въ два шириною, сложи вдвое, нарѣжь ихъ мелко, пирогъ вымажь взбитымъ яичнымъ желткомъ, обвей разрѣзанными полосками и, вымазавъ яицомъ, положи на листъ и посади въ печь. Подливку къ пирогу слѣлай слѣдующую: смѣшай полфунта сметаны со стаканомъ хорошаго бульона, вскипяти и когда пирогъ поспѣетъ, вынувъ его изъ печи, положи на блюдо, взрѣжь крышку, влей въ пирогъ приготовленную подливку и отпускай на столъ.

8. *Пирогъ съ рябчиками.* Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, нашпигуй крупнымъ шпекомъ, разрѣжь вдоль спины надвое и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ. Возми истертаго

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

на терѣ ветчиннаго сала, изруби съ рябчиковыми печенками, трюфелями и шампиньонами и смѣшай съ яйцами мелко-изрубленными. Потомъ раскатай изъ слоенаго тѣста пластъ, въ пол-пальца толщиною, форму или кастрюлю вымажь масломъ, положи въ нее тѣсто, вымажь внутри тертымъ ветчиннымъ саломъ; положивъ на дно начинки, уложи рябчиковъ, посыпь перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, прибавь цѣльныхъ трюфелей, шампиньоновъ и лавроваго листу и засыпь начинкою. Сдѣлавъ кружекъ изъ того-же тѣста, закрой сверху, защипли, вымажь яйцомъ, посыпь мелко-толченными сухарями и посади въ печь. Когда пирогъ поспѣетъ, взрѣжь крышку, влей стаканъ хорошаго наварнаго бульону, закрой опять крышкой и такъ отпускай.

9. *Сладкій пирогъ.* Возми слобнаго, слоенаго или кислаго натертаго масломъ тѣста, раскатай, обрѣжь по круглому блюду; положивъ на листъ, наложи слой какого-нибудь варенья, а на него положи кусочками нарѣзанной постилы, накрой другимъ кружкомъ тѣста, но только нѣсколько тоньше, нежели нижній пластъ, посади въ печь, а подавая на столъ, посыпь сахаромъ. Вмѣсто верхняго пласта можно сдѣлать рѣшетку; раскатавъ тѣсто, нарѣжь полосокъ, въ палецъ шириною, положи сверху варенья, переплети ихъ

между собою, а потомъ вырѣжь полоску въ вершокъ шириною и обложи края.

Начинки для пироговъ слѣдующія: малина, клубника или земляника, яблоки, клюква, брусника. Взявъ изъ вышеупомянутаго, что пожелаешь, положи на стаканъ патоки два стакана ягодъ, или на стаканъ толченаго сахара стаканъ ягодъ и свари, какъ обыкновенное варенье. Винныя ягоды и черносливъ, сваривъ въ водѣ и выбравъ изъ чернослива кости, изруби, положи по вкусу сахару или патоки. Пшено саранинское свари въ водѣ, смѣшай съ изюмомъ или коринкою и положи, по вкусу, патоки.

10. *Пироги изъ тѣста со пшеномъ.* Сваривъ густую изъ пшена кашу, протри сквозь частое рѣшето. Когда будешь вечеромъ ставить опару, разбей протертое пшено въ тепломъ молокѣ, пока сдѣлается оно какъ кисель; потомъ положи двѣ ложки дрожжей. По утру замѣси тѣсто, прибавь сметаны, масла коровьяго и яицъ, дай хорошо подняться, потомъ передѣлай тѣсто въ пироги съ какою угодно начинкою.

11. *Подовые пироги.* Замѣси на растопленномъ коровьемъ маслѣ, съ равною противъ него частью воды, крутое тѣсто. Изруби сырой или вареной говядины, прибавь мелко крошенаго луку, обжарь на сковородѣ въ маслѣ и еще

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

поруби, чтобъ было мелко, посыпь перцу и соли. Потомъ, раскатавъ тонко тѣсто, надѣлай маленькихъ пирожковъ, посади на листъ, поставь въ печь; растопи въ горшкѣ говяжьяго сала или коровьяго масла и когда пирожки поспѣютъ, положи ихъ въ масло, поставь въ печь, дай напитаться и подавай горячіе.

12. *Пирожки, жареные въ маслѣ.* Замѣси изъ хорошей крупичатой муки на яйцахъ и молокѣ тѣсто, раскатай его тонко, нарѣжь четвероугольныхъ кусочковъ; на каждый квадратецъ положи начинки изъ говядины, приготовленной какъ для подовыхъ пироговъ, луку и перцу; потомъ согни вдвое, обрѣжь кругло рѣзцомъ и изжарь въ маслѣ.

13. *Пряженики.* Возми обыкновеннаго кислаго пирожнаго тѣста, раскатай, положи начинки изъ говядины, какая кладется въ подовые пироги, луку и перцу и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

14. *Пироги съ сморчками.* Замѣси изъ крупичатой муки тѣсто, на двухъ ложкахъ сметаны, трехъ яйцахъ, трехъ ложкахъ коровьяго масла, съ прибавкою молока, чтобъ вышло крутое тѣсто. Передѣлавъ тѣсто въ маленькія булочки, раскатай его, положи начинки изъ изрубленныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сморковъ, смѣшанныхъ съ рубленными яйцами, защипли продолговатые пирожки и посади въ печь.

15. *Ватрушки.* Возми слобнаго тѣста, скатай изъ него маленькихъ булочекъ; потомъ, раскатавъ каждую булочку въ пол-пальца толщиною, въ видѣ лепешки, наложи слой творогу, стертаго съ сырыми яйцами, загни края со всѣхъ четырехъ сторонъ пальца на два, или защипли веревочкой, если ватрушки дѣлаешь круглыя, и посади въ печь.

БЛИНЫ.

1. *Блины гречневые.* Поставь опару изъ пшеничныхъ отрубей на теплой водѣ: когда опара взойдетъ, процѣди сквозь сито, подбей гречневою мукою и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ она поднялась. Когда хорошо подымется, замѣси тѣсто и дай взойти; потомъ разведи горячею водою и еще разъ дай подняться, посоли, вымѣси и пеки блины. Если хочешь печь блины съ яйцами, то круто-сваренныя яйца изруби мелко и, наливъ тѣста на сковороду, посыпь яицъ. Такъ же пекутъ блины съ творогомъ: для этого разотри творогъ, чтобъ въ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

немъ не было комковъ и разведи сырыми яйцами; наливъ на сковороду тѣста, испеки до-полуспѣла блинъ, намажь верхнюю сторону творогомъ и допеки.

2. *Блины красные.* Поставь опару изъ крупичатой муки, когда поднимется, замѣси крупичатою-же мукою и дай взойти. Тогда положи масла коровьяго, яицъ съ бѣлками и желтками, вымѣшай, дай еще взойти, а когда начнетъ подниматься, взбивай мутовкою, чтобъ не допустить перекиснуть. Наконецъ посоли, вымѣшай и пеки.

3. *Красные блины другимъ манеромъ.* Возми пять фунтовъ муки, половину муки разведи по пропорціи молокомъ, положи двѣ ложки дрожжей и поставь въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, распусти полфунта коровьяго масла, отъ десяти яицъ отними желтки, смѣшай съ масломъ, положи въ опару и замѣси остальною крупичатою мукою, разведи по пропорціи молокомъ и когда тѣсто поднимется, то бѣлки взбей; тѣсто посоли, положи въ него сбитые бѣлки, вымѣшай и пеки блины на маленькихъ сковородкахъ.

4. *Блины яблочные.* Испеки пять яблокъ и протри ихъ сквозь рѣшето. Взявъ два фунта хорошей крупичатой муки, сдѣлай изъ половины

опару на молокѣ, положи ложку дрожжей; когда взойдетъ опара, положи въ нее четверть фунта растопленнаго коровьяго масла, четыре яйца и протертые яблоки, стертой на сахаръ съ лимона цедры, замѣси оставшеюся мукою, разведи по пропорціи сливками и, когда поднимется тѣсто, пеки.

КРЕНДЕЛИ.

1. *Кренделя сдобные.* Возми пять фунтовъ крупичатой муки, изъ двухъ фунтовъ сдѣлай опару на тепломъ молокѣ, котораго взять четыре стакана, положи двѣ ложки дрожжей, а когда опара подымется, прибавь въ нее шесть яицъ, три четверти фунта растопленнаго коровьяго масла, мелко-истолченнаго сахару двѣ чайныя чашки, толченаго кардамону и корицы по одному золотнику и немного мушкатнаго цвѣту, вымѣси хорошенько и поставь въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложи на столъ, перевяляй и, передѣлавъ въ кренделя, положи на листъ, вымазанный масломъ. Для сухарей накатай палочекъ, длиною вершка въ два, уложи на листъ одну подлѣ другой, поставь въ теплое

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мѣсто листы съ крендлями и сухарями, чтобъ они разошлись, а когда будетъ готова печь, вымажь разбитымъ яйцомъ, посыпь мелкотолченымъ сахаромъ и посади въ печь. Давъ поспѣть, вынь изъ печи, сними съ листовъ и когда палочки простынутъ, разрѣжь ихъ острымъ ножемъ и, высуши въ печи въ вольномъ духу.

2. *Крендели постные обварные.* Просѣявъ крупчатой муки пять фунтовъ, изъ двухъ фунтовъ сдѣлай опару; когда опара подымется, положи по вкусу соли, замѣси тѣсто довольно густое и дай ему хорошо подняться. Потомъ передѣлай тѣсто въ крендели, положи на желѣзный листъ и дай разойтись. Когда печь истопится и будетъ готова, поставь на плиту въ кастрюлѣ воды, дай ей закипѣть ключемъ и, снимая осторожно съ листа крендели, клади въ воду, а вынувъ изъ воды, положи опять на листъ, подсыпая пшеничными отрубями, посади въ печь и, когда крендели поспѣютъ, сними съ листа и оскреби отруби. Кто пожелаетъ, можетъ положить въ тѣсто тмину, анису или чернушки.

3. *Постные сухари.* Поставивъ, какъ обыкновенно, опару, дай подняться, а когда будешь мѣсить, то на пропорцію пяти фунтовъ муки положи полфунта орѣховаго или маковаго масла,

чайную чашку мелко-толченаго сахару и по немногу кардамону и корицы, вымѣси хорошенько тѣсто, дай ему подняться. Потомъ накатай маленькихъ булочекъ или длинныхъ, вершка въ два, палочекъ, уложи рядами на листъ, дай разойтись и посади въ печь. Когда поспѣютъ, вынувъ изъ печи, простуди, разрѣжь острымъ ножемъ и высуши въ вольномъ духу въ печи.

4. *Сахарный хлѣбъ къ чаю.* Подогрѣй три стакана молока, положи въ него соли, толченаго кардамону чайную ложку, половину чайной чашки розовой воды, чашку мелко-толченаго сахару, ложку дрожжей, пять желтковъ, стаканъ растопленаго чухонскаго масла, бѣлки взбей, положи туда-же и, подсыпая по немногу муки, замѣси тѣсто, бей полчаса, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось, а когда печь начнетъ протапливаться, выложи на столъ и вмѣшай въ тѣсто изюму или коринки; потомъ положи на листъ, вымазанный масломъ, раскатай на немъ тѣсто въ два пальца толщиною и, когда подымется на листѣ, вымажь растопленнымъ масломъ и яйцами, посыпь мелко-изрубленнымъ миндалемъ и сахаромъ съ корицею, не очень мелко столченными, посади въ печь и дай сидѣть три четверти часа.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

5, *Пеклеванный хлѣбъ на молокѣ.* Подогрѣй двѣ бутылки молока, положи соли, двѣ ложки дрожжей, полфунта масла, замѣси крутое тѣсто и, положивъ три доли пеклеванной и одну долю пшеничной муки, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ поднялось. За полчаса до того, какъ садить въ печь, скатай хлѣбы, дай подняться, посади въ печь и дай сидѣть часъ.

КУЛИЧЪ.

Изъ десяти фунтовъ хорошей крупичатой муки отдѣли три фунта, поставь опару на теплomъ молокѣ и, когда опара взойдетъ, замѣси тѣсто слѣдующимъ образомъ: положи два фунта растопленнаго коровьяго масла, десять яицъ, соли, полфунта сладкаго очищеннаго и исшинкованнаго миндалю, перебраннаго и вымытаго изюму полфунта, мелко-истолченнаго сахару четверть фунта, по немногу толченой корицы, кардамону и мушкатнаго цвѣту и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто хорошо взошло. Когда тѣсто подымется, сдѣлай куличъ такимъ манеромъ: скатай три булки, одна другой меньше, потомъ раскатай ихъ немного, положи на листъ большую

булку, на нее другую по-меньше, а на эту третью еще меньшую, смазывая яйцами, разбитыми съ молокомъ. Раскатавъ изъ того-же тѣста палочку, сдѣлай изъ нее на верху кулича крестъ, дай подняться, вымажь яйцомъ, посыпь шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, посади въ печь и дай зарумяниться.

СЛОЕНОЕ ТѢСТО.

Возми три яйца, отъ двухъ отними бѣлки, а третье положи цѣлое; разбей, прибавь стаканъ холодной воды, рюмку французской водки или рому, двѣ щепоти соли; на этомъ замѣси крутое тѣсто. Умявъ его руками, бей скалкою, подсыпая муки, чтобы тѣсто не приставало къ столу; раскатавъ, положи на рѣшето и вынеси на дворъ, а если лѣтомъ, — въ погребъ, на ледъ. Полтора фунта масла чухонскаго разбей скалкою, чтобы оно было мягко, сдѣлай тоненькія лепешечки и, принесши тѣсто, наложи одну сторону пласта масломъ и, закрывъ другою, раскатывай; потомъ еще наложи масломъ и опять раскатывай, перегибая тѣсто до тѣхъ поръ, пока не будутъ тонкіе слои; тогда употребляй его, на что надобно.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КРУТОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТОВЪ.

Возми кипятку три стакана, четверть фунта масла, нежного соли, замѣси тѣсто очень крутое, бей скалкою полчаса, подсыпая муки и оборачивая на обѣ стороны; потомъ перемни хорошенько руками, чтобъ тѣсто было крутое, какъ макаронное. Изъ этого тѣста дѣлаютъ корку холоднаго пастета.

МЯГКОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТА.

Возми полтора фунта коровьяго масла, сотри до-бѣла; четыре яичные желтка, два яйца съ бѣлками, чайную чашку французской водки или рому, смѣшай все съ масломъ, посоли и замѣси тѣсто. На сказанную пропорцію положи два фунта муки, хорошо вымѣся, побей скалкою, чтобъ тѣсто было рыхло; потомъ, раскатавъ въ такую толщину, какая нужна, поставь въ холодное мѣсто. Это тѣсто употребляется для пастетовъ и другихъ пироговъ.

ТЕРТОЕ ТѢСТО.

Разбей одно яйцо, прибавь двѣ чайныя чашки молока, чашку растопленнаго чухонскаго масла, половину мушкатнаго орѣха, истертаго на теркѣ или истолченнаго, и столько муки, чтобъ можно было валять и тереть, пока начнетъ тѣсто коснуться; тогда употребляй, на что потребно.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ЖАРЕНЫЯ.

1. *Жареная говядина.* Возми отъ филею часть говядины, вымой, положи на противень, подлей немного воды или квасу, положи вареваго, нарѣзаннаго картофелю и поставь въ печь. Когда говядина зарумянится съ одной стороны, переверoти на другую и облей сокомъ, который она дала изъ себя. Пережаривать говядину отнюдь не должно, а надобно изжарить такъ, чтобъ она была въ соку, что можно узнать, воткнувъ въ нее вилку: если говядина мягка и кровь изъ нея не течетъ, значитъ: она готова. Подавая на столъ, выложи говядину на блюдо, облей сокомъ, который она дала изъ себя, и, сливъ сверху жиръ, обложи картофелемъ.

2. *Жареная навага.* Снявши съ наваги кожу, выпотроши, вымой, вытри салфеткою и посоли; потомъ, обмакнувъ въ клеръ *, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь въ маслѣ.

* См. клеръ.

3. *Жареная курица, налитая яйцами.* Возми, сколько нужно, сырыхъ яицъ, выпусти, и разболтай съ бѣлками. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, курицу, отдѣли кожу отъ мяса, начиная съ шеи, налей яйцами и завяжи кожу у горла. Потомъ положивъ въ оставшіяся яйца горсти двѣ рубленой петрушки, горсть укропу, налей внутренность курицы, зашей разрѣзъ, вымажь масломъ и изжарь въ печи.

4. *Пулярка, запеченная въ рисъ.* Оправивъ пулярку (т. е. выпотрошивъ, вымывъ ее, заправивъ ноги и крылья), отвари въ соленой водѣ, съ прибавкою масла, мушкатнаго цвѣта и лавроваго листа. Потомъ въ томъ-же отварѣ развари полфунта рису и, когда каша будетъ готова, дай остынуть, прибавь коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту, шесть или семь яицъ. Наконецъ сдѣлай на блюдѣ рантъ или закраины изъ сдобнаго тѣста, вымажь его масломъ и, уложивъ на блюдо нѣсколько пшена, положи курицу, закрой ее оставшимся пшеномъ, пригладь рисъ разогрѣтымъ въ горячей водѣ ножемъ, вымажь растопленнымъ масломъ, обсыпь толчеными сухарями и запеки въ печи.

5. *Жареные лини.* Сбивъ съ линя слизь, натри солью, потомъ вымой, разрѣжь вдоль спины, посоли, обваляй въ мукѣ, смочи лимоннымъ сокомъ и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

6. *Каплунъ съ трюфелями.* Изрубивъ трюфели, прибавь къ нимъ соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, начини ими каплуна, зашей разрѣзъ и изжарь въ печи, помазывая масломъ; подавая на столъ, полей сокомъ, который издастъ изъ себя при жареньѣ каплунъ.

7. *Жареный каплунъ.* Очистивъ, выпотрошивъ и оправивъ каплуна, вымажь его масломъ, посыпь солью, положи на противень, поллей немного бульону и поставь въ печь, наблюдая, чтобъ онъ не пригорѣлъ, а только зарумянился.

8. *Жареный каплунъ съ начинкою.* Выпотрошивъ каплуна, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ; потроха изруби съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавь немного рубленой говядины, петрушки, луку, шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ, соли, перцу и четыре яйца и поруби еще, чтобы все хорошо перемѣшалось; потомъ начини этимъ фаршемъ каплуна, вымажь масломъ, обсыпь толчеными сухарями и изжарь въ печи, давъ хорошо зарумяниться.

9. *Жареная щука.* Очистивши щуку отъ шелухи, выпотроши, вырѣжь позвонки, нарѣжь крупными звеньями, надчеркай по-мельче ножемъ, посыпь солью и дай ей такъ полежать съ часъ, а потомъ вытри салфеткою. Сбей четыре яйца вѣничкомъ и, обмакнувъ въ нихъ рыбу, обвали въ сухаряхъ мелко-истолченыхъ, положи на сковороду и изжарь въ топленомъ коровьемъ маслѣ. Когда рыба поспѣетъ, то, вынувъ ее, уложи на блюдо звено къ звену, какъ будто-бы она была цѣлая, поставь въ духовой шкафъ или близенько въ печь, а между тѣмъ брось въ горячее масло горсти двѣ хорошо вымытой петрушечной травы и переворачивай ее шумовкою безпрестанно до тѣхъ поръ, пока она вся закудрявится и листочки ея свернутся; тогда тотчасъ выбери ее вонъ. Этою петрушкою убери кругомъ щуку, а между ею положи разрѣзанныхъ по-поламъ или на-четверо свѣжихъ лимоновъ.

10. *Жареная утка.* Ощипавъ утку, опалить, выпотрошить, крылья и голову отрѣзать, хорошенько вымыть и, заправивши шпилькою, посолить; поставить въ печь, жарить, смазывая почаще масломъ, и смотрѣть, чтобъ не пригорѣла.

11. *Дикія утки.* Ощипавъ утокъ, опали, выпотроши, вымой, отруби у нихъ головы и крылья, а ноги загни назадъ, чтобъ по лапкамъ можно было узнать, что то дикія утки. Потомъ нашпигуй мелкимъ шпекомъ грудь и ноги, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ и дай хорошо зарумяниться, смазывая масломъ и поливая сокомъ, который дадутъ изъ себя утки.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

12. *Жареные фазаны.* Ощипавъ, опали, выпотроши фазановъ, вымой хорошенько, нашпигуй, обвяжи нитками, вымажь масломъ и жарь въ печи или духовомъ шкафѣ, поливая по-чаще сокомъ изъ-подъ нихъ-же; когда они изжарятся, то разними ихъ на части и, положивъ на блюдо, облей сокомъ, который они изъ себя дали, или подавай цѣлыми.

13. *Обжаренные цыплята.* Вычистивъ, выпотрошивъ, вымывъ и оправивъ, какъ слѣдуетъ, цыплятъ, разними на части, приставь на огонь въ кипячей водѣ, положи гвоздики гвоздковъ десять, горошчатаго перцу, лавроваго листу, лимонной корки и вари, пока мясо поспѣетъ. Когда цыплята будутъ готовы, выложи на блюдо и дай немного обвянуть. Между тѣмъ выпусти нѣсколько яицъ въ чашку и сбей ихъ вѣничкомъ; обмакнувъ въ яйца цыплятъ, обваляй въ мелко-толченыхъ сухаряхъ и обжарь въ маслѣ.

14. *Жареные цыплята.* Обдавъ кипяткомъ цыплятъ, остерегаясь однако, чтобъ не заварить, очисти, выпотроши и вымой хорошенько. Пупокъ очисти, сдери съ него кожу, а отъ печенки осторожно отдѣли желчь, вымой въ холодной водѣ, вложи въ оба крыла, а у ногъ обруби ногти и заправь шпильками; голову заверни подъ

крыло. Потомъ, положивъ на противень, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ, дай хорошо зарумяниться, переворачивая на всѣ стороны и смазывая масломъ. При жареніи цыплятъ должно наблюдать, чтобы они не пережарились. Подавая на столъ, разними каждаго цыпленка на-четверо или, если хочешь, подавай цѣлыми; уложивъ на блюдо, обсыпь зеленою рубленою петрушкою, а сокъ, который дали изъ себя цыплята, процѣди сквозь сито и вылей на блюдо.

15. *Жареный лещъ.* Очистивъ и выпотрошивъ леща, вымой хорошенько, посыпь солью и дай такъ полежать. Между тѣмъ свари на молокѣ крутую рисовую кашу и, когда будетъ готова, положи въ нее чухонскаго масла, простуди. Нѣсколько круто-сваренныхъ яицъ изруби мелко, смѣшай съ кашею, начини леща, положи на противень, вымажь коровьимъ масломъ; также положи масла на противень и изжарь въ печи. Отпуская на столъ, положи на блюдо и облей рейнскимъ соусомъ (см. рейнскій соусъ).

16. *Чиненый лещъ.* Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ леща, приготовь крутую гречневую кашу, смѣшай съ икрою, вынутою изъ леща, прибавь мелко-рубленаго луку, орѣхо-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ваго или маковаго масла, обжарь кашу въ кастрюлѣ, начини леща, положи на противень и изжарь въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ.

17. *Индѣйка.* Ощипавъ индѣйку, выпотроши, опали, вымой, вытри пшеничными отрубями, намочи въ молокѣ и дай стоять сутки. Когда жарить, вынь изъ молока, вымой холодною водою, оправь, какъ слѣдуетъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай зарумянить-ся, смазывая масломъ. Подавая на столъ, выложи на блюдо и облей сокомъ, который она дала изъ себя.

18. *Гусь.* Ощипавъ гуся, выпотроши, опали, вымой хорошенько; потомъ возми, сколько потребно будетъ, смотря по величинѣ гуся, кислыхъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, разрѣжь на-двое или на-четверо, вырѣжь сѣмяна съ сердцевиною и начини гуся. Потомъ оправь такимъ манеромъ: возлѣ холки или голени сдѣлай съ обѣихъ сторонъ надрѣзы и воткни въ нихъ ноги, а разрѣзъ, въ который выпотрошенъ и начиненъ гусь, зашей. Наконецъ, уложивъ на противень, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, поливая по-чаще сокомъ, который далъ изъ себя гусь, наблюдая, чтобъ онъ не пережарился. Когда будетъ готовъ, положи на блюдо, сокъ

или подливку процѣди сквозь сито, сними жиръ и облей гуся.

19. *Телятина.* Возми заднюю четверть телятины, вымой въ холодной водѣ, вытри салфеткою, вымажь масломъ, посыпь солью, уложи на противень къ верху почкою, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться; потомъ переверни на другую сторону, опять помажь масломъ, полей сокомъ, который дала изъ себя телятина, снова поставь въ печь, и когда зарумянится, вымажь масломъ, облей сокомъ, обсыпь мелко-толченными сухарями и дожарь, не переворачивая уже болѣе. Къ жареной телятинѣ подаютъ англійскій соусъ. (См. англійскій соусъ).

20. *Бифстексъ.* Возми мякоти филею или сладкаго мяса, нарѣжь ломтиковъ пальца въ полтора толщиною, избей хорошенько обухомъ поварскаго ножа, изжарь въ маслѣ на сильномъ огнѣ, но отнюдь не пережаривай, а чтобъ бифстексъ былъ въ соку. Къ бифстексу долженъ быть приготовленъ картофель слѣдующимъ образомъ: выбери мелкаго картофелю, свари до полу-спѣла въ водѣ, очисти; потомъ положи въ кастрюлю масла, горсть зеленой мелко-изрубленной петрушки или укропу, туда-же положи и картофель, обжаривай, мѣшая, чтобъ картофель зарумянился. Уложивъ бифстексъ на блюдо, вы-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лей на него сквозь сито сокъ, который онъ изъ себя далъ при жареніи, а если соку мало, то влей на сковороду, на которой жарился бифстексъ, волы, дай хорошо прокипѣть и соединиться съ масломъ и сокомъ, облей бифстексъ; обливъ сокомъ, обсыпь тонко-наструганнымъ хрѣномъ, а кругомъ обложи картофелемъ. Бифстексъ должно жарить передъ самымъ обѣдомъ.

21. *Рябчики.* Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, нашпигуй ихъ мелкимъ шпекомъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ духовой шкафъ или въ печь, и жарь, смазывая масломъ. Выложивъ на блюдо, облей сокомъ, который они изъ себя дали, подавай съ бѣлымъ шарлотовымъ соусомъ. (См. бѣлый соусъ съ шарлотомъ).

22. *Рябчики съ трюфелями.* Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, рябчиковъ, начини ихъ слѣдующимъ фаршемъ: отъ рябчиковыхъ печенокъ отдѣли осторожно желчь, изруби ихъ вмѣстѣ съ трюфелями, начини рябчиковъ, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ, а потомъ дожарь въ печи или въ духовомъ шкафѣ. Такимъ образомъ приготовленные рябчики подаются съ бѣлымъ соусомъ (см. бѣлый соусъ подъ жаркое). Можно также облить сокомъ, который они изъ себя дали.

23. *Жареный поросенокъ.* Ошпаривъ поросенка, вычисти, выпотроши и вымой хорошенько. Фаршъ сдѣлай слѣдующій: почки, печенку и легкое изъ поросенка изруби, прибавь рубленой говядины, круто-сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ, рубленаго луку и перцу; перемѣшавъ все вмѣстѣ, обжарь въ маслѣ, потомъ еще поруби и, начинивъ этимъ поросенка, вымажь масломъ, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, но смотри, чтобъ онъ не пережарился.

24. *Жареныя перепелки.* Ощипли, выпотроши, опали, обложи шпекомъ и изжарь въ печи.

Другимъ манеромъ жарятъ перепелокъ такимъ образомъ: Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ перепелокъ, разрѣжь по спинѣ на-двое, обваляй въ мукѣ и обжарь на сковородѣ въ маслѣ или сметаны.

25. *Мозги.* Помочивъ часа два въ холодной водѣ, сними перепонку; потомъ, обмакнувъ въ яйца, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ. Въ масло, въ которомъ жарились мозги, положи кусочка два сахару, подожги до-красна, прибавь бульону и вскипяти. Уложивъ на блюдо мозги, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей подливкою.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

26. *Тетерки.* Ощипавъ, опали, выпотроши, и вымой хорошенько; потомъ нашпигуй мелкимъ шпекомъ или, обложа ломтиками шпеку, обвяжи нитками и изжарь.

САЛАТЪ.

1. *Салатъ изъ латуку.* Перебравъ салатъ, выполощи въ холодной водѣ, откинь на рѣшето; когда стечетъ вода, изрѣжь, и положи въ салатникъ; потомъ возми двѣ столовыя ложки уксусу, четыре ложки прованскаго или горчичнаго масла, чайную ложку горчицы, посыпь немного перцу, сбей вѣничкомъ, облей салатъ и перемѣшай хорошенько.

2. *Салатъ изъ капусты.* Возми красной или бѣлой капусты, спусти съ кочана листья, вырѣжь у нихъ сердцевину и нашинкуй по-мельче; ложку уксусу, двѣ ложки прованскаго масла, одинъ яичный желтокъ, чайную ложку горчицы, немного соли и перцу смѣшай вмѣстѣ, сбей ложкой, облей салатъ и перемѣшай.

3. *Салатъ кочанный.* Возми, сколько потребно, кочней салата, обломай листья, перемой, изрѣжь; потомъ возми сметаны и уксусу, смотря по количеству салата, смѣшай вмѣстѣ, облей салатъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

и перемѣшай; нарѣжь круто-сваренныхъ яицъ тоненькими ломтиками, положи въ салатъ и еще разъ перемѣшай. Вмѣсто сметаны можно употреблять сливки.

4. *Салатъ изъ огурцовъ.* Очистивъ свѣжіе огурцы, нарѣжь кружечками; потомъ возми прованскаго масла, уксусу, немного перцу, соли, сбей вѣничкомъ, облей огурцы и перемѣшай.

5. *Салатъ сборный.* Возми латуку, цвѣтной капусты, зеленаго луку, цикорея, перебери, вымой, изрѣжь и сдѣлай изъ этого горку; перемѣшавъ все вмѣстѣ, уложи свѣжими огурцами, нарѣзанными кружечками, нѣженскими огурчиками, капорцами и оливками. Эту смѣсь облей слѣдующимъ соусомъ: возми яичный желтокъ, столовую ложку горчицы, ложку прованскаго масла, чайную ложку мелкаго сахару и немного перцу, сотри все хорошо вмѣстѣ, разведи по пропорціи уксусомъ, размѣшай и облей салатъ.

6. *Салатъ изъ цикорея или одувапчиковъ.* Весною, когда цикорей молодъ, оборви листики, перемой и облей сметаной съ уксусомъ. Можно приготовлять его и съ прованскимъ масломъ, уксусомъ, перцомъ и солью.

7. *Салатъ изъ свеклы.* Сваривъ до полуспѣла свеклу, очисти, искрошкуй, какъ обыкновенно шинкуютъ для бураковъ; потомъ нашинкуй также тоненькими полосками хрѣну. Положивъ въ стеклянную или глиняную банку слой свеклы и слой хрѣну, посыпь толченымъ тминомъ; продолжай укладывать такимъ манеромъ, пока все уложишь; тогда налей уксусомъ, обвяжи бумагою и храни для употребленія.

8. *Салатъ изъ брусники.* На каждый стаканъ натоки положи по два стакана перебранной брусники, положи въ нее рубленой лимонной или померанцовой корки, вари, какъ обыкновенно варятъ варенья для пирожнаго; когда ягоды хорошо уварятся и варенье будетъ готово, сложи въ банки и сохраняй для употребленія.

9. *Салатъ изъ свѣжихъ яблоковъ.* Очистивъ, сколько потребно, яблоковъ, разрѣжь пополамъ, вырѣжь сердцевину и сѣмяна; потомъ нашинкуй полосками и положи въ холодную воду, чтобъ они не почернѣли. Когда перешинкуешь всѣ яблоки, отвари ихъ въ водѣ съ сахаромъ, откинь на рѣшето и, давъ стечь водѣ, уложи въ салатникъ. Сотри терочкой цедру съ одного лимона, положи ее въ сахарную воду, въ которой варились яблоки, прибавь нѣсколько гвоздичекъ и корицы, дай хорошенько прокипѣть, вылей сквозь ситку на яблоки и туда-же выдави сокъ изъ лимона.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

10. *Салатъ изъ спаржи.* Отрѣжь у спаржи все твердое, а мягкія части изрѣжь штучками въ полвершка длиною, отвари въ соленой водѣ и откинь на сито; когда вода стечетъ и спаржа остынетъ, тогда сбей прованскаго масла съ уксусомъ, перцомъ и солью, облей спаржу и перемѣшай.

Такъ же подаютъ вмѣсто салату всѣ моченые плоды, какъ то: яблоки, груши, сливы, вишни, крыжовникъ, смородину, бруснику, соленые рыжики и грузди, каждое отдѣльно, или смѣшавъ нѣсколько разныхъ плодовъ вмѣстѣ.

ПИРОЖНЫЯ.

1. *Вафли.* Возми восемь яицъ, фунтъ съ четвертью мелко-толченаго сахару, столько-жо муки, полфунта густыхъ сливокъ и полфунта молока, лимонной цедры, стертой на сахаръ или терочкой. Сначала яйца сотри съ сахаромъ, потомъ всыпай по-немногу муку, продолжая тереть, влей сливки и молоко, положи цедру и сбивай, пока все хорошо разобьется и не останется комковъ; тогда разогрѣй вафельныя доски и пеки, смазывая масломъ.

2. *Вафли кислыя.* Положи фунтъ самой лучшей крупичатой муки въ горшокъ, влей на нее полтора фунта растопленнаго чухонскаго масла и довольно долго бей; потомъ прибавь двѣ горсти толченаго миндалю, двѣнадцать особо-разболтанныхъ яицъ, ложку дрожжей, мушкатнаго цвѣту и немного соли; все вмѣстѣ съ масломъ и мукою хорошенько сбей, разведи по

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

верть часа. Наконецъ процѣди, вылей въ форму и, отпуская на столъ, обложи разрѣзанными наадвое апельсинами; можно также налить въ апельсинныя корки желе и обложить ими.

13. *Желе изъ малины.* Перебравъ два фунта малины, изомни ложкою, привяжи къ стулу салфетку и положи въ нее малину, чтобъ стекъ сокъ. Потомъ прибавь въ сокъ двѣ столовыя ложки сахару и стаканъ бѣлаго виноградnаго вина; разваривъ четверть фунта осетроваго клею, смѣшай съ сыропомъ, сдѣланнымъ изъ одного фунта сахару и влей туда-же малиновый сокъ, вскипяти, разлей въ формы или въ апельсинныя корки, разрѣзавъ ихъ по-поламъ и вычистивъ изъ нихъ мякоть.

14. *Желе изъ ягодъ.* Возми какихъ угодно ягодъ, выдави изъ нихъ сокъ; на стаканъ соку положи стаканъ толченаго сахару, вари, снимая пѣну; когда сокъ уварится и пѣна не будетъ всплывать на верхъ, сними съ огня. Между тѣмъ развари шесть золотниковъ осетроваго клею, процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ ягоднымъ сокомъ, прибавь стаканъ виноградnаго вина, сокъ изъ одного лимона, сахару, по вкусу, дай прокипѣть хорошенько, процѣди сквозь салфетку и вылей въ форму или въ апельсинныя корки, разрѣзанныя на-двое.

15. *Яблочный пирогъ.* Испекши десять яблоковъ, протри сквозь рѣшето, прибавь три четверти фунта толченаго сахару, целру съ одного лимона и взбивай лопаткою на льду до тѣхъ поръ, пока яблоки поднимутся; послѣ сего положи осьмушку разваренnаго осетроваго клею, влей стаканъ бѣлаго виноградnаго вина, полрюмки рома и, размѣшавши все это хорошенько, выложи въ форму, а чтобъ скорѣе застыло, поставь на снѣгъ или ледъ. Передъ подачею на столъ, опусти форму въ теплую воду, подержи немного и выложи пирогъ на блюдо.

16. *Яблочный пирогъ съ чернымъ хлѣбомъ.* Истолки мелко сухарей изъ чернаго хлѣба, просѣй сквозь сито. Возми кислыхъ яблоковъ, очисти, разрѣжь на-двое, вырѣжь сердцевину и нарѣжь кружечками. Потомъ возми фаянсовое или жестяное блюдо, вымажь масломъ, обсыпь сухарями; положи слой яблоковъ, засыпь сухарями; положи опять рядъ яблоковъ и снова засыпь сухарями; продолжай укладывать такимъ образомъ, чтобъ на блюдѣ составилась горка, въ видѣ копны. Когда уложишь всѣ яблоки, возми сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, разложи небольшими кусочками по всей горкѣ, влей полстакана виноградnаго вина, обсыпь сухарями, пригладь ножемъ, засыпь все это толченымъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, довольно толсто, поставь въ печь и дай хорошо испечься. Пирогъ этотъ подаютъ со сливками и сахаромъ.

17. *Яблочный воздушный пирогъ.* Испеки полтора десятка кислыхъ яблоковъ, протри сквозь рѣшето, положи полторы чайныя чашки мелко-толченаго сахару и бей яблоки полчаса, чтобъ они побѣлѣли. Потомъ возми отъ двѣнадцати яицъ бѣлки, сбей ихъ въ пѣну, смѣшай съ яблоками, выложи на блюдо, посыпь сахаромъ и поставь въ печь; положи на край блюда столовую серебряную ложку, воткнувъ немного конецъ ложки въ пирогъ (это дѣлается для того, чтобы пирогъ не опалъ). Пирогъ надобно сдѣлать и посадить въ печь, когда сядутъ за столъ, потому, что онъ не можетъ сидѣть долго въ печи: перепечется и опадетъ. Подаютъ его со сливками и сахаромъ.

18. *Горькія миндальныя макароны.* Возми полфунта миндалю слалкаго и осьмушку горькаго, облай кипяткомъ, очисти и вытри полотенцомъ. Послѣ этого истолки мягко миндаль, подбавляя яичнаго бѣлка, чтобъ миндаль не замаслился и смѣшай фунтъ толченаго сахара съ миндалемъ. Положи эту смѣсь или тѣсто въ кастрюлю, приставь на жаръ и мѣшай до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ стѣнокъ

кастрюли. Тогда сними съ огня, выложи въ чашу, въ которой взбито въ пѣну шесть яичныхъ бѣлковъ, прибавь цедру съ одного лимона, вымѣшай, подѣлай изъ тѣста лепешечки круглыя или продолговатыя, посади на листъ, вымазанный масломъ и испеки въ вольномъ духу.

19. *Миндальные вѣнчики.* Возми двѣ горсти очищеннаго миндалю, истолки его въ ступкѣ, взбей бѣлки отъ двухъ яицъ, положи въ миндаль и еще нѣсколько потолки. Потомъ всыпь мало по малу фунтъ толченаго сахару, продолжая толочь, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно было бы валять и раскатывать. Выложивъ тѣсто на столъ, подсыпь немного картофельной просѣянной муки, раскатывай тѣсто и дѣлай небольшіе вѣнчики или колечки, клади на листъ бумаги, вымазанный чухонскимъ масломъ, и посади въ печь.

20. *Тортъ.* Три четверти коровьяго масла сотри до-бѣла, положи въ масло одинъ за другимъ восемь желтковъ, четверть фунта толченаго миндалю, три четверти фунта сахару, три четверти муки, цедру съ одного лимона и замѣси изъ всего этого тѣсто. Потомъ вырѣжь по круглому блюду или тарелкѣ подлопокъ, сдѣлай окраекъ изъ полосокъ того-же тѣста и въ средину положи какого угодно варенья. Прочее

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

шаго чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо и полфунта крупичатой муки; замѣси тѣсто и передѣлай въ лепешечки какой угодно величины; вымажь яйцами, посыпь сахаромъ и испеки въ печи.

27. *Миндальные оладьи.* Возми полную ложку крупичатой муки, замѣси ее на молокѣ съ прибавкою сахара; осьмушку миндалю вычисти, истолки не очень мелко, вмѣшай туда-же и на трехъ яйцахъ замѣси жидкое тѣсто, разведи по пропорціи молокомъ и пеки изъ этого тѣста на сковородѣ въ маслѣ оладьи.

28. *Миндальное пирожное.* Фунтъ миндалю очисти, истолки мягко; двадцать четыре яичные желтка взбей въ пѣну, смѣшай съ миндалемъ, выложи на блюдо и запеки въ печи.

29. *Сливочное пирожное.* Возми полштофа сметаны, штофъ сливокъ, восемь яицъ, немного розовой воды, сахару по вкусу, мушкатнаго орѣшка, коринки, горсть муки крупичатой, толченаго миндалю, вымѣшай хорошенько и жарь на сковородѣ въ маслѣ.

30. *Блинцы.* Возми стаканъ сливокъ, четыре яйца, полфунта масла коровьяго, полфунта мелкаго сахару, полфунта толченаго миндалю, стаканъ винограднаго вина, немного соли, двѣ ложки дрожжей и муки по пропорціи, чтобъ

вышло жидкое тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для блиновъ. Потомъ, смазывая сковороду, пеки съ масломъ.

31. *Кольца.* Возми молока, сахару, мушкатнаго цвѣту, приставь на огонь и дай вскипѣть, положи муки, замѣси густое тѣсто и на жару вымѣшай хорошенько; потомъ, снявъ съ огня, простуди, прибавь столько яицъ, чтобъ по смѣшаніи вышло тѣсто, которое удобно можно бы было пропускать сквозь шприцъ. Наложивъ въ трубку тѣсто, выдавливай въ горячее масло и жарь, а вынувъ изъ масла, клади на сито.

32. *Блинцы молочные.* Возми штофъ молока, пять яицъ, сбей вмѣстѣ съ молокомъ, вмѣшай три четверти фунта муки, прибавь немного соли и мушкатнаго цвѣту и изъ этого тѣста пеки тонкіе блины, наливая на сковороду по-немногу. Когда всѣ блины перепечешь, обрѣжь пригорѣлые края и, намазавъ каждый блинъ масломъ, сложи въ-четверо, положи въ глиняную чашку и поставь въ печь. Отпуская на столъ, выложи на блюдо и подавай съ сахаромъ.

33. *Блины съ яблоками.* Напеки по вышесказанному молочныхъ блиновъ, потомъ испеки десятокъ или сколько нужно кислыхъ яблоковъ, протри сквозь рѣшето, прибавь, по

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вкусу, сахару, толченой корицы и, положивъ ложку яблочнаго тѣста на блинъ, разровняй, загни блинъ съ четырехъ сторонъ, сложи въ двое; когда сложишь всѣ блины, обжарь въ маслѣ.

34. *Оладьи изъ манныхъ крупъ.* Свари крутую кашу на молокѣ изъ манныхъ крупъ, положи въ нее кусокъ масла, размѣшай, простуди и, развёдя по пропорціи яйцами, изжарь оладьи въ коровьемъ маслѣ.

35. *Пирожное изъ манныхъ крупъ.* Возми двѣнадцать желтковъ, чашку мелкаго сахару и три, пока загустѣетъ. Истолки мягко чашку сладкаго миндалю, прибавивъ десять горькихъ миндалинъ, положи въ желтки, всыпь туда-же чашку манныхъ крупъ и дай постоять полчаса. Потомъ, сбивъ бѣлки въ пѣну, выложи въ тѣсто, вымѣшай все хорошенько, вылей въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставь въ печь въ вольный духъ, и дай стоять три четверти часа.

36. *Пышки изъ заварнаго тѣста.* Возми фунтъ воды, фунтъ чухонскаго масла, дай вскипѣть, вмѣшай по-немногу фунтъ крупичатой муки, поставь на огонь и мѣшай, пока тѣсто станетъ отставать отъ кастрюли; тогда простуди и вмѣшай одно за другимъ шестнадцать яицъ, размѣшай хорошенько, клади ложкой на желѣзный листъ, вымазанный масломъ, и посади въ умѣренный жаръ, чтобъ пышки поднялись и зарумянились.

37. *Миндальное пирожное.* Фунтъ несоленаго чухонскаго масла сотри до-бѣла, прибавь двѣнадцать желтковъ и фунтъ сахару и мѣшай вмѣстѣ полчаса. Потомъ положи въ яйца фунтъ мягко-истолченнаго миндалю и фунтъ крупичатой муки; наконецъ взбей бѣлки, смѣшай все вмѣстѣ, какъ можно лучше, выложи на листъ, вымазанный воскомъ, разровняй въ палецъ толщиною, усыпь мелкимъ сахаромъ, пеки въ умѣренномъ жару полчаса и, вынувъ изъ печи, нарѣжь полосками, пальца въ два шириною и вершка въ два длиною.

38. *Пирожное изъ корицы.* Возми восемь желтковъ, три четверти фунта сахару, разотри хорошенько, прибавь полфунта толченаго миндалю, три золотника толченой корицы, четыре горсти крупичатой муки, размѣшай все хорошо, бѣлки взбей и положи туда-же. Потомъ, вымазавъ желѣзный листъ воскомъ, клади тѣсто на него ложкою, въ видѣ круглыхъ или продолговатыхъ лепешечекъ, приглаживая теплымъ ножикомъ и испеки въ самомъ умѣренномъ жару, давъ слегка зарумяниться.

39. *Коровай.* Подогрѣй два стакана молока, прибавь пол-стакана растопленнаго чухонскаго

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

масла, четыре яйца, ложку дрожжей, немного соли, шафрану, розовой воды, кардамону и сахару, замѣси тѣсто немного погуще, нежели для оладьевъ, бей до тѣхъ поръ, пока начнетъ отставать отъ лопатки, поставь въ теплое мѣсто и дай подняться. Потомъ вымазавъ форму масломъ, обсыпь мелко-толченными сухарями; передъ тѣмъ, какъ выливать тѣсто въ форму, положи въ него изюму или коринки, размѣшай, вылей въ форму, дай въ формѣ подняться, поставь въ печь и дай сидѣть часъ съ четвертью.

40. *Рисовый коровай.* Сваривъ три чайныя чашки рису на молокѣ, простуди, прибавь четыре яйца, кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, горсть толченаго миндалю, двѣ горсти коринки, смѣшай все хорошо; вымажь форму масломъ, обсыпь сухарями, выложи въ нее смѣсь, поставь въ печь и дай сидѣть полтора часа.

41. *Сладкая яичница.* Десять яицъ и двѣ бутылки цѣльнаго молока сбей вмѣстѣ, положи по вкусу патоки, размѣшай, вылей въ фаянсовую чашку или въ форму, поставь въ печь не слишкомъ жаркую за полчаса до обѣда и смотри, чтобъ не перепекласъ. Подавай со сливками и сахаромъ.

42. *Пряники.* Возми четыре фунта патоки, вскипяти, сними пѣну, дай остынуть, положи въ нее три съ половиною фунта муки крупичатой,

полторы чашки растопленнаго чухонскаго масла, искрошеннаго миндалю, толченыхъ кардамону, корицы и немного перцу, мелко-накрошеннаго цукату и мѣшай все вмѣстѣ полчаса. Потомъ возми чайную ложку очищеннаго поташу, распусти въ полчашкѣ кипятка, дай остынуть, вылей въ тѣсто и бей полчаса. Наконецъ поставь въ холодное мѣсто и оставь стоять до другаго дня; на другой день, надѣлавъ изъ тѣста небольшихъ лепешечекъ, посади на листъ, посыпанный мукою и поставь въ печь въ легкій жаръ. Можно также скатать небольшія булочки или продолговатые хлѣбцы и, когда поспѣютъ, нарѣзать ломтями.

43. *Пряники бѣлые.* Возми полтора фунта патоки, фунтъ крупичатой муки, десять яицъ; яйца хорошенько взбей, чтобъ они вспѣнились; патоку также взбивай въ особенной посудѣ; потомъ смѣшай все вмѣстѣ и бей до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда положи въ тѣсто золотникъ мелко-истолченаго перцу; и съ нимъ побивши нѣсколько времени, налей въ формы или вылей на желѣзный листъ съ закраинами и поставь въ вольный печной духъ.

44. *Пряники изъ пеклеванной муки.* Взявъ пять фунтовъ патоки, влей въ кастрюлю и поставь на огонь; когда закипитъ, прибавь два ста-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

кана водки или очищеннаго пѣнинку и муки пеклеванной, а по нуждѣ и ржаной ситной, по пропорціи; заваря тѣсто, выложи на столъ, бей скалкою и переминай, пока тѣсто совершенно побѣлѣетъ; тогда передѣлай его въ пряники, положи на бумагу, посади въ печь въ вольный духъ.

45. *Пряники медовые.* Взбивай фунтъ меду до тѣхъ поръ, пока онъ не поднимется; отъ осьми яицъ отдѣли бѣлки и, взбивъ ихъ особо, смѣшай съ медомъ и продолжай взбивать вмѣстѣ. Потомъ возми фунтъ просѣянной крупичатой муки и всыпь по-немногу въ медъ, вымѣшивая, чтобъ не было комковъ; положи въ тѣсто крошенаго миндалю горсть и толченой корицы. Надѣлай изъ бумаги коробочекъ, вымажь ихъ масломъ коровьимъ и, наливъ до половины тѣстомъ, посади въ печь въ вольный духъ.

46. *Пряники миндальные.* Возми фунтъ миндалю, полфунта сахару, восемь яицъ; потомъ отъ четырехъ яицъ отними желтки и взбивай ихъ мутовкою около часа времени, а между тѣмъ истолки миндаль вмѣстѣ съ сахаромъ и съ взбитыми желтками; а когда онъ будетъ истолченъ съ ними мелко, прибавь въ него розовой воды и перемѣшай съ нею, а потомъ оставшіеся желтки, взбивая часа два, выложи въ миндаль, и съ ними еще его побей;

послѣ вылей этотъ растворъ въ формы, вымазанныя масломъ, и поставь въ печь. За неимѣніемъ формъ, можно запекать эти пряники въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ масломъ.

47. *Пряники миндальные бѣлые.* Возми два яйца цѣлыхъ и отъ двухъ однѣ бѣлки и взбивай цѣлый часъ. Между тѣмъ, очистивъ полфунта миндалю, искроши, поджарь немного въ печи, положи въ яйца; прибавь ползолотника корицы, по полузолотнику столченыхъ мушкатнаго орѣшка и кардамону, полфунта сахару, четверть фунта картофельной муки и осьмушку крупичатой, смѣшай мало по малу съ яйцами, передѣлай тѣсто въ пряники и положи на оплатки.

48. *Оплатки* приготовляютъ такимъ манеромъ: замѣси тѣсто на яйцахъ и молокѣ, съ прибавкою сахара и толченой корицы, какъ для лапши; раскатай тонко, нарѣжь рюмкою кружковъ, подсуши въ печи и употребляй на что нужно.

49. *Пряники постные.* Возми фунтъ сахару, полфунта розовой воды, поставь на огонь и дай вскипѣть. Потомъ сотри цедру съ одного лимона, положи въ сыропъ и вари, пока не начнетъ густѣть. Тогда, снявъ съ огня, дай нѣсколько простынуть, прибавь осьмушку толченаго и просѣяннаго сахару, смѣшаннаго съ однимъ золотникомъ чистаго поташа, всыпай его въ сы-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ромъ вдругъ и размѣшай хорошенько. За тѣмъ положи по золотнику истолченыхъ корицы и кардамону; размѣшай, всыпь по-маленьку полтора фунта крупичатой муки и взбивай тѣсто безпрерывно два часа. Накрывъ желѣзные листы бумагой, посыпь мукою, смѣшанною съ толченымъ сахаромъ, клади на нихъ ложкою тѣсто, дай ему расплыться небольшими лепешечками; въ каждую лепешечку вложи по одной миндалинѣ и запеки въ вольномъ печномъ духу.

30. *Пряники сахарные.* Возми крупичатой муки пять фунтовъ, свѣжаго молока полштофа, пять яицъ, масла коровьяго и сахара по полуфунту, корицы и кардамона по два золотника и полфунта изюму. Изъ изюма сѣмячки выбери; кардамонъ и корицу истолки вмѣстѣ съ сахаромъ и просѣй. Замѣси тѣсто на яйцахъ, маслѣ и молокѣ, натирай его сахаромъ съ прочею смѣсью, передѣлай въ пряники, положи на бумагу и посади въ печь.

МОРОЖЕНОЕ.

1. *Мороженое съ ванилью.* Возми три стакана хорошихъ густыхъ сливокъ, три четверти

фунта сахара, стручекъ ванили, изрѣжь его въ кусочки и все вмѣстѣ вскипяти. Потомъ ваниль вынуть, положить въ небольшую кастрюлечку, влить чайную чашку молока и кипятить на маломъ огнѣ, а послѣ процѣлить сквозь сито и смѣшать со сливками. За тѣмъ возми четырнадцать желтковъ, взбей ихъ хорошенько, прибавь немного горячихъ сливокъ, размѣшай, влей въ кипящія сливки и взбивай на огнѣ, пока сливки крѣпко задымятся, но кипѣть болѣе уже не должны; иначе яйца сварятся. Наконецъ сними съ огня и мѣшай, пока сливки остынутъ; тогда вылей въ форму, поставь въ кадочку, обложи льдомъ, посыпь на ледъ крупной соли и верти форму кругомъ непрерывно, пока мороженое не застынетъ.

2. *Мороженое изъ шоколату.* Возми сколько потребно шоколату, изотри его на теркѣ; на бутылку сливокъ положи полфунта шоколату, всыпавъ шокалатъ въ кастрюльку, влей туда-же сливки, прибавь по вкусу сахару, вскипяти одинъ разъ. Потомъ остудивъ, вылей въ форму, поставь въ ледъ и верти форму кругомъ, пока мороженое застынетъ.

3. *Мороженое изъ лимоновъ.* Сотри съ четырехъ лимоновъ на сахаръ цедру, т. е. желтую верхнюю кожу, выжми сокъ, положи сакастрюльку, вылей туда же сокъ, при

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бавь бутылку бѣлаго винограднаго вина, сахару по вкусу, вскипяти одинъ разъ, процѣди сквозь салфетку; дай остынуть, вылей въ форму и замороз, какъ сказано выше.

4. *Мороженое изъ сливокъ.* Возми одну бутылку свѣжихъ густыхъ сливокъ, вскипяти одинъ разъ; потомъ возми полфунта сахару, сотри на него цедру съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, положи сахаръ въ сливки и еще вскипяти ихъ съ сахаромъ одинъ разъ. Давъ остынуть, поставь въ ледъ, продолжай вертеть въ немъ, пока мороженое застынетъ.

ОРШАДЪ.

Возми четверть фунта сладкаго миндалю, миндалинъ десять горькаго, осьмушку тыквенныхъ или льняныхъ сѣмянъ и двѣ бутылки воды. Истолки миндаль вмѣстѣ съ сѣменами мягко, поливая по немногу воды, чтобы онъ не замаслился, потомъ разведи одною бутылкою воды, процѣди сквозь салфетку и выжми, выжатый миндаль перетолки еще два раза, разводя остальною бутылкою воды и процѣживая. Потомъ подсласти по вкусу сахаромъ, прибавь ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, разлей въ бутылки и поставь на ледъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/